**ROSES AUX POMMES**



**Ingrédients :**

* 1 rouleau de pâte feuilletée
* 75 cl d’eau
* 2 ou 3 pommes
* ½ citron
* 2 c. à s. de sucre
* Sucre blanc ou cassonade
* Cannelle
* Sucre glace

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, couper les pommes en fine lamelles. Ajouter l’eau, le sucre et le jus de citron. Faire chauffer 5 mn au micro-onde ou dans une casserole à feu doux. Il faut que les lamelles ramollissent.

Egoutter les lamelles de pommes (moi je les disposent sur un torchon). Puis découper la pâte en bandes d’environ 4 cm. Passer le rouleau très légèrement pour affiner et allonger les bandes.

Dans un bol mélanger du sucre avec une pointe de cannelle. Disposer des lamelles le long de la bande en les faisant légèrement dépasser. Saupoudrer un peu de sucre à la cannelle puis replier la partie inférieure de la pâte sur les pommes.

Rouler la bande et déposer la rose dans un moule à muffin. Saupoudrer une pincée de sucre.

Faire cuire environ 30mn. Saupoudrer de sucre glace au moment de servir.

***Astuces :*** *J’utilise un rouleau de pâte feuilletée rectangulaire.*