

# Tutoriel vidéo: roses feuilletées aux pommes et abricots



**La recette d'aujourd'hui est à la fois une décoration printanière et une délicieuse friandise: un petit gâteau aux pommes et abricots en forme de fleur.**

Quand on ne sait pas s'il faut offrir des fleurs ou des pâtisseries maison à ses bien-aimés, on offre les deux à la fois. Et comme un véritable bouquet de fleurs, chaque rose aux pommes est unique.

Ces pâtisseries ne contiennent que peu d'ingrédients, mais la confection exige beaucoup de doigté. Pour réussir ces jolies fleurs aux fines tranches de pommes à la maison et pour qu'elles aient l'air d'être fraîchement cueillies, nous vous proposons un tutoriel utile.

- 2 à 3 pommes de taille moyenne
- 1 pâte feuilletée, rectangulaire, directement sortie du réfrigérateur
- 4 à 5 cs de confiture d'abricot, de préférence sans morceaux
- Sucre et cannelle pour saupoudrer
- 2 à 3 cs de noisettes moulues
- En outre, de la confiture d'abricot à tartiner
- Alternativement, du miel liquide pour arroser
- Un peu de sucre glace pour saupoudrer

## En outre

- Un peu de beurre et de farine pour le moule à muffins

1. Graissez le moule à muffins avec du beurre, puis saupoudrez-le de farine.
2. Lavez, épépinez et coupez les pommes en quatre. Ensuite, émincez les pommes en tranches ultrafines. Elles ne doivent pas casser lorsqu'on les plie.
3. Retirez la pâte feuilletée du réfrigérateur, aplatissez-la avec le rouleau pour la rendre plus fine, puis coupez 7 bandes de même taille le long du côté le plus court.

4. Tartinez les bandes de pâte feuilletée de confiture d'abricot, saupoudrez de cannelle et de sucre, étalez les tranches de pommes en éventail et saupoudrez de noisettes moulues. Les lamelles doivent sortir du dessus de la pâte (voir vidéo). Important: il faut traiter immédiatement la pâte froide. Elle devient collante lorsqu'elle est trop chaude.  
Astuce: remettez une partie des bandes dans le réfrigérateur et sortez-les juste avant de les utiliser.
5. Lorsque les bandes de pâte sont recouvertes avec tous les ingrédients, repliez le côté inférieur de la pâte jusqu'à la moitié des pommes, appuyez, enrroulez-les avec précaution, puis placez-les dans le moule à muffins.
6. Badigeonnez les fleurs avec un peu de confiture ou de miel.
7. Cuisez les fleurs aux pommes et abricots dans le four préchauffé à 170 degrés, chaleur tournante, sur le rail inférieur pendant 30 à 35 minutes.
8. Laissez refroidir les petits gâteaux, puis saupoudrez-les de sucre glace.

**Temps de préparation: environs 50 minutes, cuisson comprise**