

Cuisine



❖ Difficulté :



❖ Durée : 30 min environ

« FLEURS DE POMME »

Ce qu'il te faut :



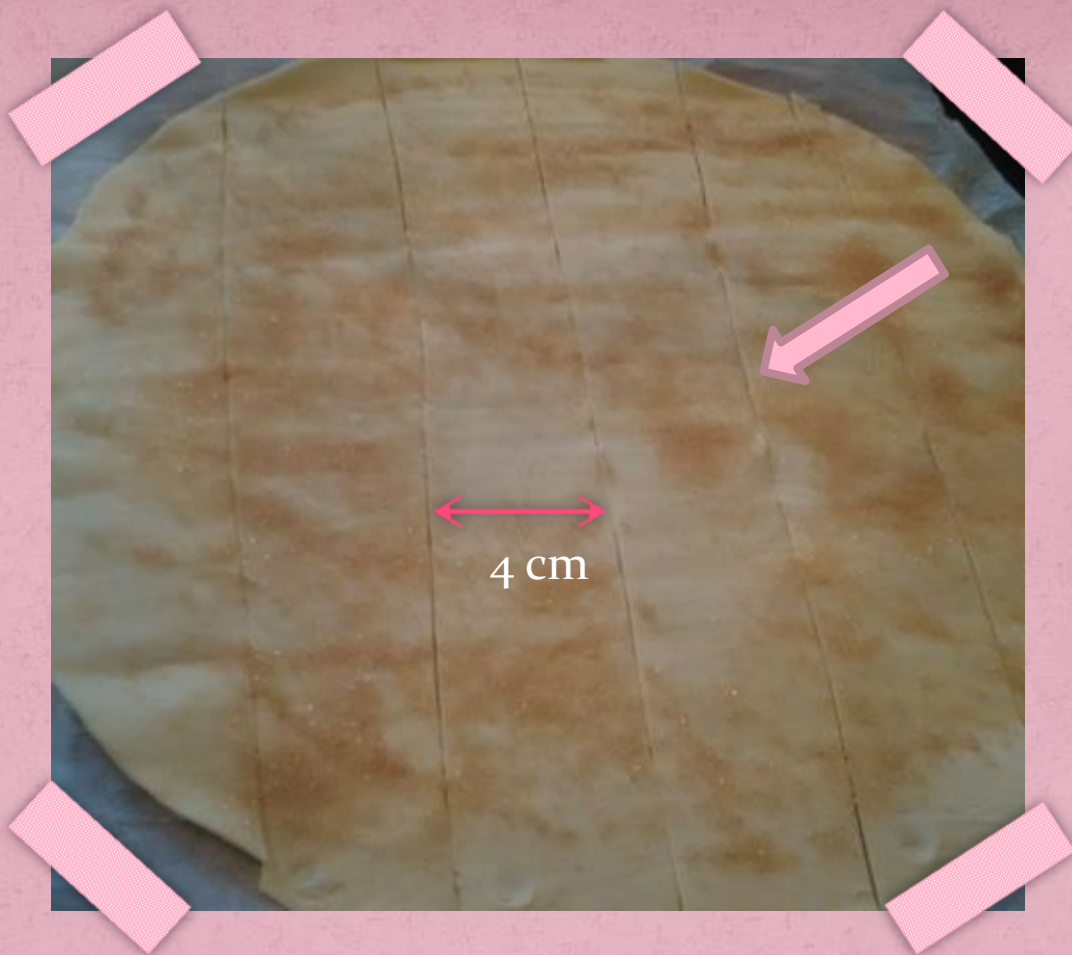
- Deux pommes
- De la pâte feuilletée
- Du sucre blanc ou de la cassonade
- De la cannelle (facultatif)

- Un couteau de cuisine
- Une planche à découper
- Du papier sulfurisé
- Un plat qui va au four



... à toi de jouer...

1



Pour commencer, étale la pâte feuilletée et saupoudre-la de sucre ou de cassonade. Tu peux aussi rajouter de la cannelle si tu l'aimes ! Puis découpe la pâte en bandes de 4cm environ.



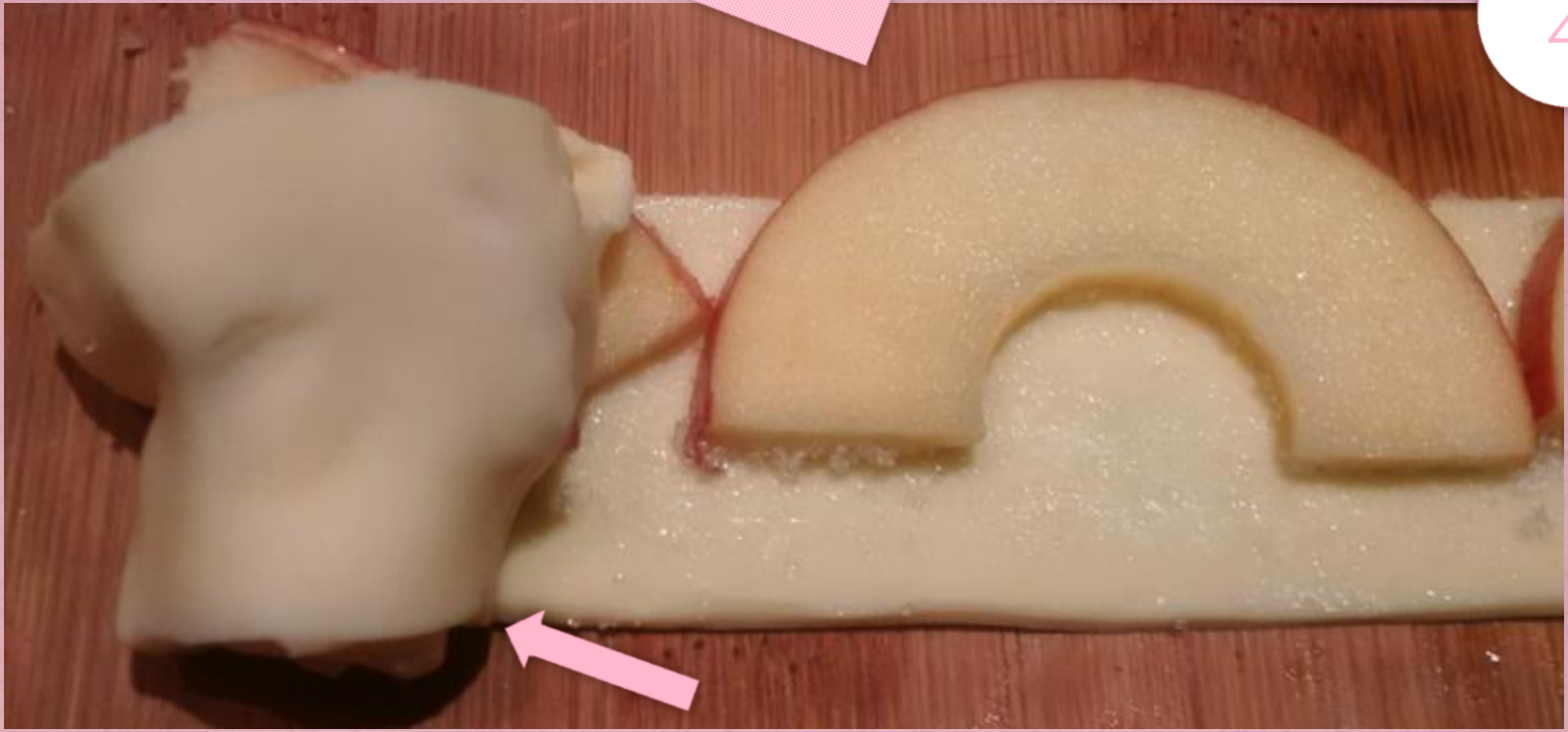
Il te faut maintenant laver les pommes. Coupe-les ensuite en deux, enlève le trognon et réalise des petites tranches fines.

Astuce : fais un petit sirop de sucre en mélangeant 2dl d'eau avec 200g de sucre ; porte à ébullition le mélange pour faire fondre le sucre, puis baisse le feu et mets les tranches dans le sirop pendant 5 min.

3



Tu vas pouvoir à présent disposer les morceaux de pommes sur les bandes de pâte comme sur la photo.



Roule maintenant la pâte avec les tranches de pommes à l'intérieur, puis resserre la pâte à la base en l'aplatissant pour former une fleur.





5

Dispose tes fleurs sur du papier sulfurisé, dans ton plat.

Règle le four à 190° et fais cuire tes fleurs pendant environ 15 min.

Lorsqu'elles auront une jolie couleur dorée, tu pourras les retirer du four
Attention, ne te brûle pas !!



...Tu sais quoi... Je viendrais bien en déguster une avec toi...
Régale-toi bien !!!