



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tartelettes à la fraise et pétales de pomme v.1 .



Ingrédients pour 4 tartelettes individuelles :

- 1 c.à.s de farine
 - 1 pâte feuilletée
 - 2 pommes à la peau rouge
 - 3 c.à.s de confiture de fraise
 - Cannelle
 - Jus de citron jaune
 - Sucre en poudre
-
- Laver les pommes et les émincer en tranche le plus finement possible en gardant la peau
 - Passer immédiatement les fines tranches dans un saladier rempli d'eau. Arroser de jus de citron, mélanger
 - Fariner légèrement un plan de travail siliconé et y dérouler la pâte feuilletée
 - Découper en 4 bandes de 5-6 cm sur toute la longueur de la pâte, saupoudrer légèrement de sucre
 - Au pinceau, badigeonner toute la surface de la confiture de fraise, saupoudrer de cannelle
 - Disposer sur la partie haute de la pâte les tranches de pomme, éventuellement en superposer 1 couche de plus
 - Replier la partie basse de la pâte sur la partie haute recouverte par les tranches de pommes
 - Rouler délicatement la pâte sur elle-même pour former un escargot de pâte, bien tasser en roulant
 - Les pommes doivent rester visibles, la pâte enroulée forme un bouton de rose avec des pétales de pommes
 - Saupoudrer légèrement de cannelle, si vous avez envie vous pouvez ajouter un nappage transparent
 - Placer les boutons de fleurs dans des moules en silicones ou autres moules légèrement beurrés et farinés
 - Enfourner à four chaud à 210°C th.7 pendant 25 minutes. Surveiller la fin de cuisson
 - S'il vous reste un peu de pâte feuilletée, faites des tiges et enfourner les, les 10 dernières minutes

Conseils :

- Pour plus de facilité et des tartelettes de même calibre utiliser une pâte feuilletée carrée ou rectangulaire
- Utiliser une mandoline ou un couteau permettant de faire des tranches fines, cela sera plus facile pour enrouler les pommes dans la pâte
- A la place de la confiture vous pouvez utiliser de la poudre d'amandes additionnée à du sucre
- Recouvrir l'extérieur de la pâte avec du sucre cassonade pour rajouter du croustillant à la dégustation