Les rosettes de pomme. Le plus joli des desserts.

Ingredienten:

- 2 feuilles de pâte feuilletée
- 3 pommes rouges
- 1 tasse de confiture d'airelles
- 1 œuf
- 110 g Brugge Jeune
- Sucre glacé

Préparation:

Lavez les pommes et enlevez le trognon. Coupez la pomme en tranches fines. Pour évitez qu'elles brunissent, aspergez-les de quelques gouttes de citron.

Préchauffez le four à 225°C.

Déroulez les feuilles de pâte feuilletée et découpez-les en bandes de 10 cm de large. Battez l'œuf et badigeonnez-en le dessous de la pâte feuilletée.

Faites pocher les tranches de pommes 1 minutes dans de l'eau bouillante. Cela permet de les plier facilement. Retirez-les et faites-les sécher sur du papier de cuisine. Disposez les tranches l'une à côté de l'autre sur la pâte en les laissant se chevaucher un peu. Gardez 1 cm de libre dans le bas.

Badigeonnez les pommes d'un peu de confiture d'airelles. Râpez le Brugge jeune et saupoudrez-en les pommes. Badigeonnez la languette de pâte du bas d'œuf battu et pressez la pâte ensemble.

Déposez les rosettes de pomme dans des moules et glissez au four pour 25 minutes. Démoulez ensuite et saupoudrez de sucre glacé.

1,2,3, FROMAGE !

4 personen
60 min
Dessert
2

Source: https://www.bruggefromage.be/recettes/les-rosettes-de-pomme-le-plus-joli-des-desserts