



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Tarte Bouton de rose aux pommes

Pour 3 personnes | 
 Très facile  
 50 min | 
 2.17€ La portion (prix indicatif)



Quand gourmandise et esthétique se rencontrent, cela donne de belles tartelettes en forme de rose.  
Facultatif : du sucre glace.

## Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **4 pièce** de Pomme à tarte (ferme)
- **6 c à c** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **1 pièce** de Citron jaune
- **20 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)
- **6 pièce** de Bonbon caramel dur

## Étapes de préparation



**Préparation** : 20 min



**Cuisson** : 30 min



**Attente** : 0 min

- Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :

Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un rectangle d'environ 30 x 25 cm sur 3 mm d'épaisseur. Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement. Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.

Mettez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Piquez-la à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer au frais 30 minutes.

- 2** Vingt minutes après avoir mis la pâte au frais, ou si vous avez opté pour une pâte prête à l'emploi, préparez les pommes.  
Dans un saladier large passant au micro-onde, versez 350 ml d'eau et le jus d'½ citron (20 ml).  
Lavez 4 grosses pommes. Coupez-les en 2 et épépinez-les. Coupez des lamelles fines. Mettez les lamelles dans le saladier. Passez au micro-onde 2 à 4 minutes jusqu'à ce que les lamelles de pommes soient assez tendres pour être roulées sans se casser.  
Mettez les lamelles à égoutter au-dessus d'un tamis. Conservez le jus pour le boire !
- 3** Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante. Graissez les moules. Placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.  
Au choix : des moules individuels ou en plaque (ceux pour muffins par exemple) en inox, ou des cercles individuels, de 17 cm de diamètre environ.
- 4** Sortez la pâte du frigo (déjà prête ou étalée manuellement). Si vous utilisez une pâte prête à l'emploi, attendez qu'elle revienne à température ambiante avant de la dérouler.  
Coupez 6 bandelettes de pâte de 5 cm de large sur 24 cm de long. Piquez les bandes de pâte à l'aide d'une fourchette.
- 5** Sur le tiers du bas de chaque bande, étalez 1 càc de crème fraîche épaisse. Déposez des lamelles de pomme sur les  $\frac{2}{3}$  restants, en laissant dépasser la partie arrondie d'env.1 cm. Faites chevaucher les lamelles sur chaque moitié de la précédente.  
Repliez la partie pâte/crème sur les pommes en appuyant légèrement. Roulez les tartelettes pour obtenir des boutons de roses. Mettez-les dans les moules. Au centre de chaque tartelette/bouton, mettez un bonbon au caramel dur.
- 6** Répartissez les moules sur la plaque de cuisson pour que la cuisson soit uniforme.  
Faites cuire 15 minutes. Après 15 minutes, enlevez les moules. Continuez la cuisson jusqu'à ce que la pâte soit cuite.  
Faites refroidir 10 minutes sur grille. Saupoudrez les tartelettes Roses avec du sucre glace si vous en avez. C'est prêt !