

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1351>

La page cuisine :

Les roses de pommes.

- Revue N°90 -

Date de mise en ligne : mercredi 10 mars 2021

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

Vous avez encore quelques pommes car la récolte 2020 a été importante ; alors voilà une recette qui changera des tartes, compotes et autres



gomichons.

C'est original, c'est beau et c'est bon ; on appelle cette recette Â« roses de pommes Â», Â« pommes de Noël Â» ou Â« roses feuilletées aux pommes Â». La recette varie d'une région à une autre ; en Belgique on met de la compote à la place de la confiture.

Ingrédients pour 7 roses :

1 oeuf ; 2 belles pommes rouges ; 1 pâte feuilletée ; 2 cuillères à soupe de cassonade brune ; 1 citron (jus) ; 3 cuillères à soupe de confiture de fraises.

Travail :

Préchauffez le four à 180°, mélangez l'oeuf et la cassonade.

Coupez les pommes non épluchées en deux et enlevez les trognons.



Coupez les morceaux de pommes en tranches très fines.

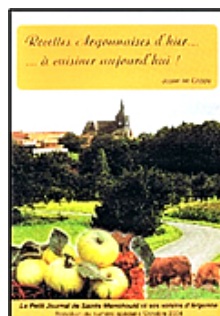
Déroulez la pâte feuilletée (froide) et taillez là en bandelettes de 6 cm de largeur ; rassemblez les plus petites pour obtenir 7 bandes. Badigeonnez avec de la confiture de fraise (ou gelée de groseilles) sur la moitié. Disposez des tranches de pommes par-dessus, sur la longueur, de manière à ce qu'elles se chevauchent et en laissant dépasser leur partie arrondie.

Badigeonnez une nouvelle fois avec le mélange oeuf-cassonade sur l'autre moitié.

Rabattez la partie libre de la pâte sur les pommes et rouler délicatement la bande sur elle-même en serrant bien. Déposez dans un moule à muffins (anti adhésif).

Mettez à cuire 25 mn au four.

Démoulez et placez les roses sur une grille ; au moment de servir, vous pouvez saupoudrer de sucre glace.



Conseil :

L'enroulage peut être simplifié en faisant précuire les tranches de pommes dans une casserole avec 40 cl d'eau + 1

Les roses de pommes.

jus de citron et 2 cuillères à soupe de sucre pendant quelques minutes. Egouttez et laissez refroidir les pommes.

Livre de recettes : quelques exemplaires sont encore disponibles :

Â« **Recettes argonnaises d'hier à cuisiner aujourd'hui** Â» de **Jeannine Cappy**. 4 + 2 de frais de port.

Disponible à La Maison de la Presse et à la Bouquinerie de Hans.

Simonne Jussy