

SAINT-VALENTIN / DESSERT

ROSES DE POMMES FEUILLETÉES À L'AMANDE ET À LA PISTACHE

Ingredients (pour 2 personnes)

- 50 gr de beurre ramolli
- 50 gr de sucre
- 1 oeuf légèrement battu
- 50 gr d'amandes moulues
- 20 gr pistache concassés
- 1 dl d'eau
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 2 pommes rouges (de type Gala)
- 1 feuille pâte feuilletée au beurre (1/2 paquet de 400 g)
- sucre glace (facultatif)

Preparation:

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, défaire le beurre en crème. Incorporer petit à petit le sucre, l'oeuf, les amandes et la pistache concassée. Réserver au réfrigérateur. (La crème d'amandes se conservera jusqu'à 2 jours au réfrigérateur).

Dans un bol allant au micro-ondes, verser l'eau et le jus de citron. Réserver.

Couper les pommes en quatre et retirer les coeurs et les pépins (laisser la peau). Trancher les pommes finement à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, et déposer immédiatement les tranches dans le bol d'eau citronnée. Faire chauffer au micro-ondes pendant 3 minutes ou jusqu'à ce que les tranches de pommes soient souples et fondantes. Égoutter dans une passoire et réserver.

Dérouler la feuille de pâte feuilletée découper 4 bandes d'environ 5 cm de largeur. Étendre 2 c. à thé (10 ml) de la crème d'amandes réservée sur une bande. Déposer les tranches de pommes réservées sur la moitié supérieure de la bande, en les faisant se chevaucher et en les laissant dépasser de la bordure de la pâte. Replier la partie inférieure de la pâte sur la base des pommes. Enrouler la bande en serrant bien pour former une rose. Déposer la rose dans un moule à muffins. Répéter les opérations avec le reste des ingrédients de manière à obtenir 4 roses.

Cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Démouler et saupoudrer de sucre glace, si désiré.

Astuce : Si le centre des roses n'est pas assez serré, glisser une tranche de pomme roulée sur elle-même au centre de la fleur.

