

## Il n'y a rien plus doux pour Rosh Hashana ces roses de pomme



### INGRÉDIENTS (pour 6 roses)

- 1 feuille de pâte feuilletée
- 1 cuillère à soupe. farine pour dépoussiérer
- 3 cuillères à soupe confiture d'abricot
- 1 grosse pomme, à peau rouge
- 2 cuillères à soupe. jus de citron
- 1/2 c. eau de rose
- 1 oeuf
- sucre en poudre, pour la garniture

### PRÉPARATION

1. Retirez le cœur de la pomme, puis coupez-le en tranches très fines (comme une puce).
2. Dans un bol, mélanger la pomme, le jus de citron et l'eau de rose. Micro-ondes pendant 3 minutes. Maintenant, les pommes sont assez molles pour se plier lorsqu'elles sont roulées. Égoutter les pommes.
3. Préchauffez le four à 375F / 190C.
4. Sur une surface enfarinée, étalez la pâte pâtissière feuilletée dégelée de sorte qu'elle soit mince mais sans trous. Couper en 6 bandes (chacune d'environ 9 pouces sur 2 pouces).
5. Étalez une fine couche de confiture d'abricot au centre de chaque bande. Disposez les tranches de pomme de sorte que la peau de la pomme repose juste au-dessus du bord de la pâte.

6. Pliez la pâte.
7. lavage des œufs.
8. Rouler soigneusement chaque bande.
9. Cuire au four environ 40 minutes.
10. Saupoudrer de sucre en poudre!