

# Mini-tartelettes fleurs de pommes

48min

Facile

Bon marché

Par Pascale Weeks

750g



Cuisiner peut être ludique aussi et on aime faire tout ce qui est roulé, le contact avec la pâte certainement. Dans cette recette, on roule de la pâte mais avec des tranches de pommes à l'intérieur, ce qui forme de jolies fleurs et aussi de très bonnes mini tartelettes. Elles valent vraiment le détour. A vous de jouer avec notre pas à pas.

## Ingrédients

9 pièces

1 pâte brisée déjà étalée  
25 g de poudre d'amandes  
½ c. à c. de cannelle en poudre  
1 c. à s. de lait

2 pommes  
20 g de sucre de canne roux ou cassonade  
1 jaune d'oeuf  
Sucre de canne roux ou cassonade pour la finition

## Matériel

Four traditionnel  
Mandoline  
Pinceau  
Vide-pomme

## Préparation



Préparation : **30min**



Cuisson : **18min**

1 Retirez le coeur des pommes avec un couteau vide pomme puis détaillez chaque pomme en tranches fines, de préférence avec une mandoline.

---

2 Voilà nos tranches fines.

---

3 Superposez les tranches de pommes puis coupez-les en deux.

---

4 Ne pelez pas les pommes, c'est plus joli avec la peau.

---

5 Mélangez le sucre, la poudre d'amandes et la cannelle, versez sur le centre de la pâte puis étalez avec vos mains.

---

6 Coupez le bord du haut de la pâte afin d'avoir un bord droit. Positionnez des tranches de pommes en les superposant. Le bord bombée doit être en haut et dépasser de la pâte, c'est ce qui va créer l'effet de fleur. Faites-le tout du long de la pâte en laissant juste un bord libre d'un côté.

---

7 Découpez une bande de pâte, au bord des pommes.

---

8 Commencez à rouler.

---

9 Roulez jusqu'au bout.

---

**10** Humectez la jointure de pâte au bord de la tartelette, afin que le roulé ne s'ouvre pas lors de la cuisson.

---

**11** Positionnez une autre rangée de tranches de pommes en les superposant, toujours la face bombée vers l'extérieur du cercle de pâte. Coupez une bande de pâte au ras des pommes.

---

**12** Préchauffez votre four à 180°C. Mettez les fleurs au fur et à mesure sur une plaque de cuisson.

---

**13** Badigeonnez la pâte avec le jaune d'oeuf mélangé au lait.

---

**14** Saupoudrez la pâte de sucre cassonade, cela donnera du croustillant à la dégustation.

---

**15** Enfouez pour 18 minutes environ, la pâte doit être dorée et croustillante. Servez tiède ou froid. Ces mini tartelettes se conservent jusqu'au lendemain dans une boîte hermétique.

### **Le conseil de Pascale Weeks**

Cette recette fonctionne beaucoup mieux avec une pâte Brisée.