



Roses feuilletées aux pommes, noix de coco et chocolat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les roses au service de l'amour.

Ingrédients:

- 2 [pommes rouges](#)
- 250g de pâte feuilletée de préférence des parures
- 50g de sucre en poudre

Pour la crème :

- 30g de noix de coco
- 40g de beurre doux en pommade
- 35g de sucre en poudre
- cognac ou rhum *



Réalisation:

La première étape est de réaliser la **crème de coco**. Pour ce faire, il faut mélanger le rhum ou cognac* et la noix de coco ensemble. Si vous ne souhaitez pas mettre d'alcool dans votre dessert, remplacez le rhum par simplement de l'eau plate. Mélanger dans un autre récipient le **beurre mou** et le **sucre**. Ajouter ensuite **la noix de coco** et rhum. Bien mélanger l'ensemble et le réserver à température ambiante. **Laver vos pommes** et ôter le cœur à l'aide d'un **vide-pomme**. Les couper en fines lamelles et les disposer sur une **plaque à pâtisserie** sur laquelle vous aurez mis une **feuille de cuisson**. **Saupoudrer les pommes** avec un peu de sucre en poudre et cuire 5 minutes au four. **Etaler votre pâte feuilletée** et tailler des bandes de 30 cm sur 6 cm. **Recouper** vos bandes en diagonale sur la longueur (voir vidéo). Mettre un peu de crème de noix de coco tout le long de la bande. Déposer les lamelles de pommes en les superposant. **Elles doivent déborder de la pâte feuilletée** (voir vidéo). Replier la partie inférieure de la pâte feuilletée sur les pommes. **Rouler** doucement la bande sur elle-même en prenant soin de bien serrer. Déposer dans le **cercle inox** de 8 à 10 cm de diamètre. Saupoudrer **les roses de sucre glace** et enfourner au four chaud à 180 ° C pendant 30 minutes. 5 minutes avant la fin de cuisson, **décercler** vos roses puis terminer leur cuisson. Fondre du chocolat noir. **Dresser vos roses dans des**



Recette de www.vision-plaisir.fr

petites assiettes plates. Ajouter un peu de chocolat noir et décorer avec un peu de **menthe chocolat**. Se déguste tiède ou refroidi.

image: https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/pommes-en-roses.jpg?fx=c_400_400

