

[Atelier] Tartelettes aux fleurs de pommes



“ Vendredi dernier, dans le cadre de la lutte contre la violence faites aux femmes sur l’Elsau, j’ai proposé, entre autres, ces petites tartelettes toutes mimis à préparer. Les enfants ont adorés se mettre les mains à la pâte.”

Les Ingrédients :

Pour 20 à 24 minis-tartelettes :

- 1 [pâte brisée](#)
- 4 à 6 [pommes](#)
- 25 g de beurre demi-sel
- 25 à 50 g de sucre de canne brut (ici de l’île Maurice)
- Cannelle (facultatif)
- [Verveine](#) (facultatif)

Les Étapes :

Préchauffez le four à 200°C.

Étalez la pâte à tarte. A l’aide d’un emporte-pièce (de diamètre plus grand que celui des empreintes du moule choisi), découpez 20 ou 24 cercles de pâte que vous déposerez dans le fond des empreintes d’une moule pour 20 (diamètre de 5 cm) à 24 (diamètre de 4 cm) mini-muffins. Réservez au frais pendant au moins 1 heure (donne du croquant à la pâte).



Rincez les pommes. Coupez-les en fines tranches en forme de demi-lune (ici à la mandoline) que vous répartirez dans les 20 ou 24 disques de pâte à tarte.

Vous pouvez les couper à l’aide d’un épluche-légume. Par contre, les tranches de pommes doivent être assez fines pour se rouler facilement.



Sortez les fonds de tartelettes du réfrigérateur. Déposez une petite cuillère de sucre de canne dans le fond de chaque tartelette. Sur le plan de travail, alignez 6 à 12 tranches de pommes. Enroulez-les délicatement.





Déposez ensuite les rouleaux de pommes sur les pâtes à tartelettes dans lesquelles vous aurez déposé une petite cuillère de sucre de canne.

Coupez un petit morceau de beurre que vous déposerez sur chaque fleur de pomme.

Saupoudrez de verveine émiettée ou de cannelle (*facultatif*).

Enfournez pendant 20 à 30 minutes dans le bas du four.

Laissez refroidir. Démoulez.

Dégustez !



Et Que Dire De Plus ?

→ J'ai utilisé un moule en silicone de chez Guy Demarle, celui de 24 cylindres de 4 cm de diamètre et de 2 cm de profondeur. On peut aussi utiliser les moules à muffins de 5,1 cm de diamètre et de 2,9 cm de profondeur.

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/atelier-tartelettes-aux-fleurs-de-pommes/>