

[Atelier enfants] Tartelettes aux fleurs de pommes



“ Je te présente des petites tartelettes toutes mimis à préparer. ”

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 :

Préchauffe le four à 200°C.

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



Rince les pommes. Coupe-les en fines tranches en forme de demi-lune (ici à la mandoline) que tu répartiras dans les 20 ou 24 disques de pâte à tarte.

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



Sors les fonds de tartelettes du réfrigérateur. Dépose une petite cuillère de sucre de canne dans le fond de chaque tartelette. Sur le plan de travail, aligne 6 à 12 tranches de pommes. Enroule-les délicatement.





Dépose ensuite les rouleaux de pommes sur les pâtes à tartelettes dans lesquelles tu auras déposé une petite cuillère de sucre de canne.

Coupe un petit morceau de beurre que tu déposeras sur chaque fleur de pomme.

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

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

Laisse refroidir.

Démoule.

Déguste !



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.

