Cake rose de pomme

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
4 portions	40 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 4 cakes aux pommes St Michel Professionnel façon tarte normande
- 2 pommes

Sirop
- 350g d'eau
- 150g de sucre
- Jus de citron

LA RECETTE

Sirop
1. Dans un récipient, verser 350g d'eau, 150g de sucre ainsi que quelques gouttes de jus de citron.
2. Faites chauffer l'ensemble du sirop au four à 80°C sur une plaque chauffante.

Rose de pommes
1. Couper des quarts de pomme, puis avec une mandoline, faites des tranches fines. Il vous faut 6 à 8 lamelles.
2. Blanchir vos lamelles de pomme dans le sirop.
3. Déposer vos lamelles côte à côte et rouler-les pour réaliser les roses.
4. Préchauffer votre four à 170°C.
5. Poser vos roses de pomme dans un cercle adapté pour la cuisson.
6. Laisser cuir pendant 15 à 20 minutes.
7. Laisser refroidir et déposer la rose sur le cake.

Petit +
Pour égayer votre recette, vous pouvez choisir des pommes de couleurs différentes : Granny smith, Pink Lady, Golden, ...

LE MONTAGE