



# Cake rose de pomme

Nombre de portions

4 portions

Temps de préparation

40 minutes

Difficulté

☆☆☆



## 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 cuire 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