

# Roses de Noël

*Ce sont de jolies petites tartelettes en pâte feuilletée roulées en forme de fleur avec du boudin blanc et des pommes. Ajouter quelques dés de foie gras pour rendre la recette plus festive.*



## Ingrédients :

- 1 Pâte feuilletée Thermomix
- 6 rondelles de boudin blanc par tartelette (soit 1 boudin pour 3 tartelettes environ)
- 6 demi tranches de grosses pommes rouges type Royal Gala par Tartelette
- 40 g de beurre fondu
- Quelques raisins ou d'abricots secs
- 1 c à soupe de gelée de coing
- quelques dés de foie gras
- Roquette ou mesclun
- huile de noisette et vinaigre balsamique

Passer les grosses pommes rouges au pèle pomme sans les éplucher et les couper en 2.

Repartir les lamelles sur une assiette et les précuire au micro-onde 2 mn à 750w.

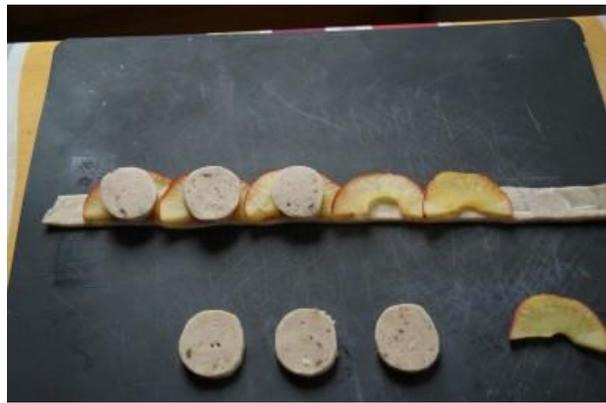
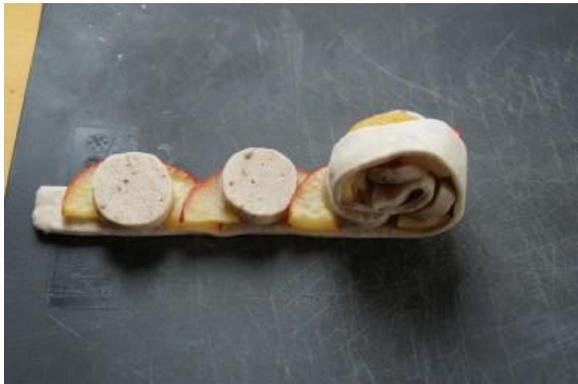
### **Laisser refroidir.**

Abaisser la pâte feuilletée sur 4 mm environ et détailler des bandes de 1.5 cm de large et de 30 cm de long..

Couper le boudin en rondelles fines après l'avoir épluché.

Les déposer sur silpat ou papier sulfurisé.

Sur chaque bande de pâte, déposer 6 demi-tranches de pommes légèrement superposées puis 6 rondelles de boudin (voir photo)



Rouler la bande afin de former une fleur, souder bien l'extrémité de la pâte

Poser dans un moule à tartelette ou sur une silpat. Badigeonner de beurre fondu et réserver au frais jusqu'au moment de la cuisson.

Préchauffer le four à 200°

Enfourner à 200° dans un four bien préchauffé, et cuire **20 mn à 200°**.

A la sortie du four, Faire fondre un peu de gelée de coings au micro-onde et badigeonner les tartelettes à l'aide d'un pinceau.

Ajouter des petites lamelles de foie gras, des raisins secs, des petits cubes d'abricots secs et tout ce qui vous fera plaisir, poivrer.

Servir avec une petite salade de mesclun ou de Roquette assaisonnée avec un peu d'huile de noisettes grillées et de vinaigre Balsamique.

