

Rose feuilletée ananas

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

15 min

Personnes

4

Ingrédients

1 pâte feuilletée
½ ananas pelé
1 pot de confiture de votre choix
1 cuillère à soupe de sucre
1 noix de beurre
Cannelle et zeste de citron vert
1 jaune d'œuf

Préparation

Détailler la pâte en 3 ou 4 bandes.
Réserver au réfrigérateur.

Couper l'ananas en deux puis en fines lamelles.
Poêler l'ananas dans un peu de beurre et de sucre.

Assaisonner de cannelle et zeste de citron vert.
Réserver sur une assiette et laisser refroidir complètement.

Sortir les bandes de pâte du réfrigérateur.

Étaler la confiture sur la pâte.

Disposer les lamelles d'ananas.
Monter les feuilletés en forme de rose : replier la pâte en deux puis l'enrouler sur elle-même.

Imprégner d'œuf battu au pinceau.

Enfourner 10 à 15 minutes à 200°C

Bon appétit !

Bon appétit !

Environ

1,20€
PAR PERSONNE

