



ROSACE FEUILLETÉE DE POMMES ET LIVAROT

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★☆☆☆

Préparation : ⌚ 40 mins

Cuisson : ⌚ 20 mins

Repos : ⌚ 50 mins

Ingrédients :

- 1 Livarot
- 250 gr de farine
- 150 gr de beurre de Normandie
- 100 gr de sucre de canne
- 150 gr d'eau
- 50 gr de sésame dorée
- 1 pomme
- 100 gr de sucre semoule
- 1 pincée de sel

Préparation

Étape 1 :

Mélangez à la main la farine, 30 gr de sucre et le sel. Ajoutez l'eau, mélangez et formez une boule puis laissez reposer 30 min. Aplatissez la pâte ainsi obtenue en forme de croix, déposez le beurre au centre, puis rabattez les 4 côtés et incorporez le beurre à la pâte. Étendez la pâte en forme rectangulaire et pliez en trois. Retournez la pâte et tournez $\frac{1}{4}$ de tour. Étalez de nouveau la pâte en rectangle en pliant en trois, répétez l'opération ainsi 4 fois en laissant reposer la pâte, 20 min entre chaque opération.

Étape 2 :

Commencez par faire des lamelles de pommes et le Livarot. Étalez des bandes de pâte feuilletée en incorporant les graines de sésame et le sucre de canne. Disposez des lamelles de pommes et le Livarot en alternant (un sur deux), repliez ensuite la bande puis roulez les rosaces et disposez dans un moule adéquat. Enfouez à 180° et laissez cuire pendant 20 min. Démoulez et saupoudrez légèrement de sucre glace.