

Feuilletés à la framboise

Pour un amour de pause thé

Informations :

- difficulté : facile
- pour une vingtaine de mini feuilletés
- préparation d'environ 30 minutes
- cuisson d'environ 15 minutes



Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- Confiture de framboises
- 1 jaune d'œuf
- Sucre glace

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 200°C (th.6/7).
- 2) Découper des cœurs à l'emporte-pièce dans la pâte feuilletée.
- 3) Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien de quelques centimètres (ils vont légèrement gonfler en cuisson).
- 4) Disposer une cuillère à café de confiture de framboises sur chaque petit cœur de pâte.
- 5) Badigeonner de jaune d'œuf au pinceau le pourtour des petits cœurs non recouvert de confiture.
- 6) Mettre à four chaud.
- 7) Les feuilletés sont cuits quand la pâte est dorée sur les bords.
- 8) Quand ils ont refroidi, saupoudrer de sucre glace tamisé.

👑 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Une recette à décliner selon vos envies : confiture de framboises, de fraises, d'abricots, d'oranges et même pâte à tartiner !