

Jalousies fruitées

Pour 16 pièces de 10 x 10 cm



Base en pâte feuilletée

2 pâtes feuilletées abaissées rectangulaires

1 œuf battu
1 pincée de sel
1 pincée de sucre

sucre et sucre grêle



Découper des carrées de 10 x 10 cm (8 par abaisse).

Badigeonner toute la surface avec la dorure. Découper à l'aide d'un petit couteau les 2 angles apposés sur chaque carré de pâte. Les poser l'un après l'autre sur le côté opposé.

Déposer chaque pièce sur une plaque munie d'un papier à pâtisserie.

Dorer les bords à l'œuf avec un pinceau fin.

Saupoudrer de sucre et les bords de sucre grêle. Piquer abondamment le centre de chaque pièce.

Laisser reposer 15 min. dans un endroit frais.

Cuisson:

Cuire dans le four préchauffé à 200-210°C durant 5 min. puis piquer le centre de chaque pièce à l'aide d'une fourchette.

Continuer la cuisson encore 10 min. Laisser refroidir sur une grille.

Purée de pommes

3 pommes
½ dl d'eau ou jus de pomme

2 cs de sucre
½ cc de cannelle

Peler, émincer.
Cuire ensemble. Réduire en purée.

Ajouter, bien mélanger et laisser refroidir. Répartir sur les jalousies.

Garniture

fruits de saison (fraises, abricots, framboises, pêches, etc.)

gelée de coings chaude

feuilles de menthe ou de mélisse

Préparer et couper selon les fruits. Disposer sur la purée de pommes en rangées décoratives.

Badigeonner la surface des fruits.

Piquer sur chaque pièce pour décorer.

Astuces:

Préparer les fonds de pâte feuilletée quelques jours à l'avance et les garder dans une boîte en fer blanc. Utiliser de la purée de pommes remplie à chaud ou stérilisée.