

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TORSADES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

Pour 10 Torsades

Préparation : 2h30

Cuisson : 25 mn

Ingrédients pour la pâte :

- 500 g de pâte feuilletée recette [ici](#)

Si vous n'avez pas le temps d'en faire ou pas du tout le courage, celle de Picard toute prête fera très bien l'affaire.

- Des pépites de chocolat
- 1 oeuf pour la décoration

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 2 jaunes d'œufs
- 75g de sucre
- 25cl de lait
- 20g de maïzena
- 1 sachet de vanille
- 150 g de praliné en grains

Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, mettez les jaunes d'œufs, sucre et la vanille. Fouettez un peu le mélange, ajoutez la maïzena puis mélangez encore une fois.

Versez doucement sur la préparation le lait que vous avez préalablement chauffé. Mettez la casserole sur un feu doux tout en fouettant sans cesse le mélange jusqu'à obtenir une crème.

Montage :

Préchauffez le four à 180 °

Étalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2 cm, en un rectangle. Egalisez les bords. Coupez le rectangle en bandes de 16 x 3 cm par exemple. Tartinez chaque bande de crème pâtissière, jusqu'à mi-longueur et parsemez de pépites de chocolat. Rabattez la portion de pâte libre sur la garniture. Pincez un peu les bords puis tordez-les pour obtenir des torsades.

Rangez les torsades sur une plaque à revêtement antiadhésif. Battez l'œuf prévu pour la dorure, puis à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les torsades.

Faites cuire pendant 25 mn selon le four.