

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

TRIANGLES FEUILLETES AMANDES-ABRICOTS

Pour 8 triangles

Préparation : 15 mn

Cuisson : 12 mn

Ingrédients :

- 4 carrés de pâte feuilletée
- 60 g de pâte d'amande
- 1 boîte de conserve d'abricots ou de poires
- 20 g de beurre fondu
- 2 cuillères à café de sucre glace tamisé

Préparation :

Préchauffez le four à 200°.

Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Abaissez la pâte feuilletée. Coupez chaque carrés de la pâte feuilletée en diagonale pour former deux triangles.

Abaissez la pâte d'amande, puis coupez en triangles un peu plus petits que les triangles de pâte d'amande.

Faites des incisions dans chaque fruit pour pouvoir déposer un fruit en éventail sur chaque triangle de pâte.

Badigeonnez les fruits et la pâte avec le beurre fondu. Saupoudrez la pâte et les fruits de sucre glace.

Posez les triangles sur la plaque. Laissez cuire 12 minutes au four jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Servez immédiatement.