

Tresse feuilletée pralinée



Pour 4 personnes :

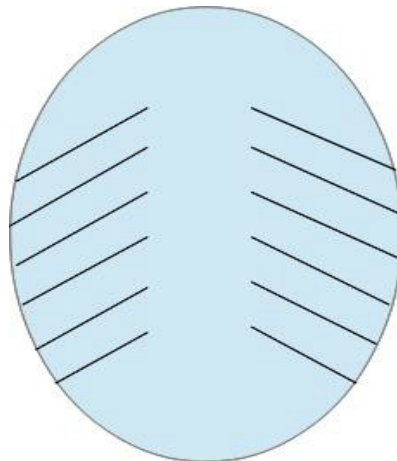
1 pâte feuilletée prête à l'emploi

1 tablette de pralinoise (ou choco carambar)

Quelques amandes effilées

1 jaune d'œuf

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque allant au four et recouverte de papier cuisson.
- Disposer la tablette de pralinoise, bien au centre et, à l'aide d'un couteau aiguisé, découper des bandes dans la pâte (1 à 1,5 cm environ), comme indiqué sur le schéma (plus rapide que des explications!!!).



- Rabattre les bords de la pâte sur la pralinoise (en rognant un peu les coins, si nécessaire), puis tresser, en ramenant une bande au centre, en les croisant de gauche à droite.
- Dorer la tresse, au pinceau, avec le jaune d'œuf détendu à l'eau et parsemer de quelques amandes effilées.
- Enfourner pour 25 minutes, en surveillant en fin de cuisson, pour que ça ne prenne pas trop de couleur.

