

◦ Feuilleté sucré à la framboise

Encore une version du soleil feuilleté mais ici ce sera sucré ! Cette recette est très facile à faire avec peu d'ingrédients !

Je le garnis de mascarpone, de confiture de framboises et de framboises fruits.

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 120 à 150g de mascarpone
- * 1 petit pot de confiture de framboises (environ 120g)
- * 1 poignée de framboises fraîches (ou surgelées)
- * 1 jaune d'œuf
- * du sucre glace (sel facultatif)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre une pâte feuilletée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Ici, je coupe ma pâte en 2 car je la commande à mon boulanger.

Étaler le mascarpone sur le fond de la pâte. Laisser 1 à 2cm de bord sans.

Mettre par-dessus la confiture et bien l'étaler.

Ecraser un peu les framboises.

Les disperser sur la confiture.

Humidifier le pourtour nu de la pâte feuilletée avec de l'eau.

Déposer délicatement la 2^{ème} pâte par-dessus.

Souder légèrement les bords.

Tracer délicatement au milieu un rectangle (si votre pâte est arrondie, posez un bol au milieu pour faire comme un soleil).

Utiliser un ciseau pour découper des bandes parallèles d'environ 1 ou 2 cm en allant jusqu'au rectangle. Cela fait environ 20 « rayons ».

Torsader chaque bande et les écarter un peu pour faciliter la cuisson.

Badigeonner avec le jaune d'œuf toute la pâte.

Enfourner 25 à 30 minutes.

C'est cuit quand le feuilleté est bien doré.

Laisser refroidir un peu avant de déguster.

On peut saupoudrer de sucre glace si on veut.

Astuces :

On peut varier les confitures, les coulis et les fruits.

On peut aussi découper la pâte pour obtenir des formes.

Si on n'a pas de jaune d'œuf, on peut mélanger un peu de sucre et d'eau pour remplacer...