

Feuilleté cerises

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

Je le garnis simplement de mascarpone et confiture de cerises.

Ingrédients :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 120 à 150g de mascarpone
- * 1 petit pot de confiture de cerises (environ 150-200g)
- * 1 jaune d'œuf
- * cerises fruits (facultatif)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

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

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

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

On peut ajouter ici des cerises fraîches dénoyautées.

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

Souder légèrement les bords.

Décoller légèrement la pâte du papier sulfurisé pour faciliter la découpe au ciseau.

Poser une tasse au milieu pour faire comme un soleil.

Tracer avec le dos d'une cuillère 16/20 bandes entre le bord et la tasse.

Utiliser ensuite un ciseau pour découper les bandes tracées.

Torsader avec 1 tour complet chaque bande.

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.

Astuces :

On peut varier les confitures, les coulis et ajouter des morceaux de 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...