

# Paille framboise



Pour 4 pailles :

2 pâtes feuilletées épaisses

Sucre cassonade

1 pot de confiture de framboise (ou autres fruits ou pâte à tartiner !!!)

Sucre glace pour la déco

\*\*\*\*\*

- Dérouler la 1ère pâte feuilletée et la saupoudrer généreusement de sucre roux. Appuyer légèrement pour incruster le sucre. Déposer la 2ème pâte feuilletée, par dessus la 1ère et la parsemer également généreusement de sucre.
- Rabattre 2 côtés opposés, vers le centre de la pâte (on obtient un rectangle grossier). Saupoudrer les côtés repliés avec du sucre. Rabattre les 2 autres côtés, vers le centre de la pâte, les poudrer également de sucre (on obtient un carré ou un rectangle, selon comment on a plié...).
- Plier ce rectangle en 2, dans la largeur, le retourner et sucrer de nouveau le dessous. Envelopper ce rectangle de pâte dans un papier cuisson ou un film plastique et mettre le tout au congélateur, pour 30 minutes.
- Au bout de ce temps, découper des tranches de pâtes (1 cm environ... Pas trop gros, sinon, les pailles seront trop épaisses). Les déposer à plat, sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson, en les espaçant (ça va se développer à la cuisson). Saupoudrer encore de sucre !!!
- Remettre une feuille de cuisson par dessus la pâte et une autre plaque, pour empêcher que ça ne gonfle de trop. Cuire 20 min à 180°C (four préchauffé). Enlever ensuite la plaque du dessus et la feuille de cuisson et cuire encore 10 minutes, toujours à 180°C.
- Attendre que ça refroidisse complètement et assembler les pailles, 2 par 2, en les fourrant de confiture de framboise (ou autre...). Décorer d'un voile de sucre glace.

BET  
sandra