

Feuilletés crème pâtissière et fruits rouges

(pour 8 feuilletés)

Crème pâtissière :

Allumer une petite plaque de cuisson à feu maximum.

20 gr de farine : mettre dans une petite casserole.

40 gr de sucre : ajouter à la farine.

1 œuf : casser, ajouter dans la casserole et mélanger à l'aide d'un fouet.

250ml de lait : mettre dans la casserole et mélanger.

Mettre la casserole sur le feu et fouetter sans interruption jusqu'à épaississement.

Réserver dans une terrine.

150gr de fruits rouges congelé : ajouter et mélanger

PREPARATION :

Chauffer le four à 220 °c chaleur tournante et directe combiné.

Garnir une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.

Couper une pâte feuilletée déjà abaissée en 8 carrés.

Répartir la crème au centre de chaque carré.

Replier sur le centre les quatre coins de la pâte.

Poser sur la plaque de cuisson.

Dorer avec un pinceau un mélange d'œuf et un petit peu d'eau

Enfourner et ***Cuire 12 minutes.***