



Desserts

Petits carrés à la confiture

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 paquet de pâte feuilletée prête à l'emploi
confiture d'abricot
1 jaune d'oeuf
sucre en poudre

Méthode de préparation

Coupez la pâte feuilletée en 4 grands carrés égaux. Déposez-les sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et roulez un peu les bords de la pâte. Faites des petits trous dans la pâte avec une fourchette. Tartinez-la ensuite généreusement avec de la confiture d'abricots.

Coupez le reste de la pâte en longues lamelles d'une largeur de + un demi-centimètre. Disposez-les en diagonale sur la confiture. Brossez les bords et les lamelles avec le jaune d'œuf battu. Enfourez ensuite 20 minutes à 180° et juste avant de servir saupoudrez de sucre en poudre.

