

Étoile feuilletée et festive

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1 étoile	45 minutes	25-30 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Vincent Rodier, Chef Exécutif

Liste d'ingrédients



Pâte feuilletée PSM-16
Quantité : 2

Farine tout usage (pour saupoudrer)

Mélange d'œuf : 1 gros œuf, battu avec 2 c. à thé d'eau

½ tasse de confiture de framboises (ajoutez une pincée d'épices et un peu de zeste d'orange pour une touche festive)

Garniture au fromage à la crème : 3 oz de fromage à la crème ramolli + 2 c. à soupe de sucre granulé + 1 c. à thé de vanille

Sucre à glacer et framboises fraîches pour la décoration

ASTUCES DU CHEF

Cette étoile est meilleure dégustée fraîche, bien que les restes se conservent dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à 3 jours. Vous pouvez déguster les restes froids ou les réchauffer au micro-ondes ou dans un four à 250°F jusqu'à ce qu'ils soient chauds.



Préparation

ÉTAPE 1

Mélangez le fromage à la crème ramolli, le sucre et la vanille dans un bol moyen. Mettez de côté pour une utilisation immédiate ou transférez dans un récipient hermétique et conservez au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

ÉTAPE 2

Tapissez une grande plaque de cuisson de papier parchemin. Saupoudrez légèrement de farine une surface de travail propre. Étalez la pâte feuilletée en un carré de 30x30 cm. Découpez un cercle de 28 cm de diamètre dans la pâte. Répétez avec la 2e feuille de pâte feuilletée.

ÉTAPE 3

Remplissez la pâte feuilletée en étalant la garniture au fromage à la crème au centre du cercle de pâte feuilletée, en laissant une bordure de 1/2 pouce. Étalez ensuite la confiture de framboises sur le fromage à la crème, en maintenant la bordure. Badigeonnez le mélange d'œuf sur la bordure.

ÉTAPE 4

Technique de l'étoile en pâte feuilletée : Placez un petit bol au centre de la pâte feuilletée garnie. Utilisez un couteau pour créer 16 sections de la paroi du bol jusqu'au bord de la pâte. Torsadez deux sections adjacentes ensemble et façonnez une pointe en pinçant les extrémités. Répétez cette étape 7 fois de plus pour créer une étoile à 8 pointes.

ÉTAPE 5

Préchauffez le four à 400°F. Faites glisser délicatement le papier parchemin sur une grande plaque de cuisson et mettez au réfrigérateur pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le four préchauffe. Une fois préchauffé, sortez l'étoile de pâte feuilletée du réfrigérateur. Badigeonnez légèrement le mélange d'œuf sur la surface de l'étoile, en faisant attention à éviter la confiture de framboises épicée et la garniture au fromage à la crème exposées.

ÉTAPE 6

Placez la plaque au milieu du four et faites cuire l'étoile pendant 25 à 30 minutes, en la tournant à mi-cuisson. Retirez du four et laissez refroidir. Saupoudrez de sucre glace et ajoutez quelques framboises fraîches.