

Pâte feuilletée aux fruits et amandes

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
30 (96 si coupé en 2)	10 minutes	15 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef

Ingrédients



Feuilles de pâte feuilletée Lecoq

Quantité : 4

Crème d’amande :

450 g	Beurre non salé, ramolli
465 g	Sucre blanc
6	Oeufs
3	Jaunes d’oeufs
30 g	Farine
450 g	Amandes moulues
3 c. à thé	Extrait de vanille

Fruits rôtis :

16	Abricots / prunes fraîches
100 g	Sucre blanc
100 g	Cassonade
180 g	Miel
4 c. à thé	Vanille
120 g	Beurre non salé

Ingrédients supplémentaires :

2-3	Oeufs
	Sucre blanc granulé ou demerara

CONSEILS DU CHEF

La crème d'amande peut être préparée 2 à 3 jours à l'avance, et les fruits peuvent être rôtis 1 à 2 jours à l'avance.

La pâte feuilletée peut être sortie du congélateur et découpée 1 jour à l'avance. Emballez-la bien et conservez-la au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.



Préparation

ÉTAPE 1

Décongelez la pâte au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit prête à être utilisée.

ÉTAPE 2

Pour la crème d'amande, mettez le beurre dans un bol, ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il soit incorporé. Dans un autre bol, fouettez les œufs, les jaunes d'œufs et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils soient mélangés, puis ajoutez-les au beurre et au sucre en 2-3 fois, en mélangeant jusqu'à ce que le tout soit incorporé. Ajoutez la farine aux amandes moulues, puis ajoutez le tout au mélange de beurre et pliez jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Placez au réfrigérateur pour refroidir jusqu'à ce que ce soit prêt à être utilisé.

ÉTAPE 3

Coupez chaque abricot et/ou prune en 10 quartiers. Placez-les dans un bol et ajoutez le sucre blanc, le sucre brun, le miel et la vanille. Versez le mélange sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin. Étalez-les en une seule couche et ajoutez des morceaux de beurre non salé. Enfourez à 320°F pendant environ 20 mins., ou jusqu'à ce que les fruits soient tendres. Retirez du four et laissez décongeler à température ambiante.

ÉTAPE 4

Sortez la pâte feuilletée du réfrigérateur et découpez-la. Chaque feuille donnera 12 carrés de 4x4 po. Coupez une fente depuis chaque coin des carrés, allant approximativement à mi-chemin vers le centre du carré.

ÉTAPE 5

Placez une petite quantité de crème d'amande (±10-15 g) au centre de la pâte feuilletée et aplatissez légèrement. Ajoutez 2 à 3 quartiers de fruits sur le dessus. Pliez une extrémité de la pâte feuilletée et badigeonnez légèrement avec de l'œuf battu. Répétez avec l'extrémité opposée, tournez et répétez. Avec le dernier pli, étirez légèrement les extrémités et badigeonnez-les légèrement avec l'œuf battu. Lorsque vous pliez, tournez légèrement les extrémités vers le dessous de la pâte feuilletée.

ÉTAPE 6

Terminez la pâte en badigeonnant légèrement l'extérieur avec de la dorure d'œufs et en saupoudrant de sucre blanc. Faites cuire pendant environ 20 à 25 minutes à 375°F, en tournant la plaque à mi-cuisson. Placez une feuille de papier parchemin sur le dessus vers la fin de la cuisson afin d'assurer que la pâte feuilletée cuise complètement sans que les fruits ne deviennent trop foncés.