

Pattes d'ours

Ingredients
Crème pâtissière
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
500g de lait
50g de maïzena
60g de sucre
1cuillère à café d'arôme vanille
Montage
500g de pâte feuilletée

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrdients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crme au contact et mettre au frais

Montage

- Pour 8pattes d'ours -

Etaler la moiti de la pte feuilleteen un rectangle de 27x30cm

Mettre de la crme ptissire sur la moiti du bas du rectangle, en laissant environ 1 cm de bordure en bas

Rabattre la bordure du bas sur la crme

A l'aide d'un pinceau badigeonner d'eau la bordure

Puis rabattre la moiti de la pte du haut jusqu' la bordure pour souder le tout

Dcouper la longueur en 4 , espacer les pattes d'ours

Faire 3 incisions pour former les pattes sur le ct oppos la soudure

Mettre au frais 1h

---- Procder de mme avec la moiti de pte feuillete restante ----

Prchauffer le four 200C

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr