



Pattes d'ours

Ingredients

Crème pâtissière

2 oeufs

2 jaunes d'oeuf

500g de lait

60g de sucre

50g de maïzena

1cuillère à café d'arôme vanille

Montage

500g de pâte feuilletée

Crème pâtissière

Mettre le lait et l'arôme vanille dans une casserole

Porter le tout à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Filtrer la crème au tamis et mettre au frais

Montage

- Pour 8 pattes d'ours -

Étaler la moitié de la pâte feuilletée en un rectangle de 27x30cm

Mettre de la crème pâtissière sur la moitié du bas du rectangle, en laissant environ 1 cm de bordure en bas

Rabattre la bordure du bas sur la crème

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

Puis rabattre la moitié de la pâte du haut jusqu'à la bordure pour souder le tout

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

Faire 3 incisions pour former les pattes sur le côté opposé à la soudure

Mettre au frais 1h

---- Procéder de même avec la moitié de pâte feuilletée restante ----

Préchauffer le four à 200°C

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace
