

La cuisine de
Mercotte



ROULES FEUILLETES PISTACHE FRUITS ROUGES



Pour 8 personnes : 400g de pâte feuilletée, 60g de poudre d'amande, 60g de sucre blond de canne, 60g de beurre pommade, 1cs de farine, 1cs rase de pâte de pistache, 1 œuf, 150g de fruits rouges frais ou surgelés, 1 œuf pour la dorure, QS de cassonade.

Crémez au fouet le beurre pommade, ajoutez-lui en mélangeant intimement la poudre d'amande, le sucre puis la farine. Fouettez la pâte de pistache avec l'œuf et ajoutez le tout au mélange précédent. Étalez la pâte feuilletée en rectangle. Tartinez-la de crème à la pistache, parsemez le dessus de fruits rouges. Roulez la pâte sur elle-même en serrant bien et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min.

Préchauffez le four à 200°. Battez légèrement l'œuf à la fourchette et badigeonnez-en le rouleau puis roulez-le dans la cassonade. Détaillez des tranches de 3cm d'épaisseur. Déposez-les sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et enfournez pendant 15 à 17 min.

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr