

JALOUSIES

Procédé

Abaisser la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur.

Découper des bandes de 10 cm de large.

Poser les sur une plaque.

Dorer les bords et mettre une bordure en pâte feuilletée, sur chaque bord, de 1,5 cm.

Garnir l'intérieur de compote de pommes (bien desséchée) ou de crème d'amande.

Replier une autre bande de pâte de 10 cm de large en deux dans le sens de la largeur.

A l'aide d'un couteau, faire des incisions tout le long des plis sans toucher à la bordure.

Dorer les bords de la bande garnie et poser dessus la bande ajourée.

Dorer.

Inciser les bordures.

Cuisson :

Four moyen (environ 180 °C).

Après la cuisson, abricoter et couper en tranches.
