

PUITS D'AMOUR

Procédé

Faire une « abaisse » de feuilletage (éventuellement des rognures de feuilletage), de 2 à 3 mm d'épaisseur (environ 300 g de feuilletage pour une dizaine de pièces).

A l'emporte-pièces, découper un nombre pair de cercles.

Poser la moitié des cercles sur une plaque et dorer les bords.

Evider le centre des cercles restants, à l'aide d'un emporte-pièces de 2 ou 3 cm de diamètre de moins que le premier utilisé.

Poser les couronnes ainsi réalisées sur les cercles de la plaque.

Laisser reposer (10/15 mn au frais)

Cuisson et garnissage :

Four moyen (environ 180 °C).

Après refroidissement, garnir de crème pâtissière (avec une poche et douille cannelée, de 10 ou 12).

Sucrer le dessus et caraméliser au fer ou au chalumeau.
