

## **PONT-NEUF**

250 g de pâte sucrée

Pâte à choux : recette pour 160 g d'eau

Crème pâtissière : recette pour  $\frac{1}{4}$  de litre de lait

Un peu de rhum

Pour le décor : gelée d'abricot (ou abricotine) et sucre glace

-----

Foncer environ 12 moules à tartelettes en pâte sucrée

Laisser reposer 10/15 minutes au frigo ou congélateur

Garnir une poche (avec douille lisse de 10 ou 12) d'un mélange parfumé au rhum et composé de  $\frac{2}{3}$  de pâte à choux et de  $\frac{1}{3}$  de crème pâtissière

Garnir à la poche, les fonds de pâte sucrée avec ce mélange.

Disposer en travers une (ou deux) bandelette de pâte sucrée.

Cuisson à four doux (environ 20 à 30 mn)

Après refroidissement, saupoudrer de sucre glace et abricoter la moitié du quadrillage.