

IRRÉSISTIBLE COEUR DE VALENTIN

Le 14 février approche à grands pas : la Saint-Valentin, le jour où les amoureux se témoignent leur amour au propre comme au figuré. Mais tout le monde n'est pas fou de fleurs ou de lingerie (comme d'habitude). Inspirez vos clients avec un cadeau original !

Le coeur de Saint-Valentin est un petit pêché sucré irrésistible ! Une délicieuse pâtisserie en forme de coeur, composée avec amour de pâte feuilletée, crème fraîche et fruits rouges. Succès garanti !



INGRÉDIENTS

- Pâte feuilletée
- Amandes effilées
- Dorure au jaune d'oeuf
- Crème pâtissière
- Fruits rouges (liés)
- Crème fraîche
- Sucre impalpable

RECETTE :

- Abaissez la pâte feuilletée à 4 mm.
- Découpez un coeur en pâte feuilletée, percez le fond de quelques trous, dorez à l'oeuf et saupoudrez d'amandes effilées.
- Laissez reposer la pâte ± 2 heures avant cuisson.
- Cuisson : ± 15 – 20 minutes (selon la taille) à 210 °C.
- Laissez refroidir après cuisson, coupez horizontalement en deux et retirez éventuellement les membranes intérieures de pâte.
- Etalez la crème pâtissière sur la pâte et décorez de fruits rouges.
- Garnissez les bords de crème fraîche.
- Posez le couvercle de pâte par-dessus et saupoudrez de sucre impalpable.
- Décoration au choix.