



## CULTURE CRUNCH

# SPORCAMUSS, FEUILLETÉS À LA CRÈME : LA RECETTE FACILE

<b>Niveau de difficulté : facile</b>
<b>Temps de préparation : 15 min</b>
<b>Temps de repos : –</b>
<b>Temps de cuisson : 15 min</b>
<b>Temps total : 30 min</b>
<b>Ingrédients : 6 personnes</b>
1 rouleau de pâte feuilletée
150 ml de crème à fouetter
100 g de <u>crème pâtissière</u>
sucre glace

### Préparation :

- Couper la pâte feuilletée en carrés de taille égale.
- Placer les carrés sur une plaque à pâtisserie munie de papier sulfurisé.
- Badigeonner de lait et ajouter le sucre.
- Préchauffer le four en mode statique à 180°C.
- Enfourner durant environ 15 min.
- Fouetter la crème fermement et incorporer délicatement la crème anglaise préalablement préparée en effectuant des mouvements lents de bas en haut à la spatule.
- Une fois les carrés de pâte refroidis, garnir de crème, à l'aide d'une poche à douille, et recouvrir avec un carré correspondant.
- Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.
- Déguster !