



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

FEUILLETÉ AUX FRUITS EXOTIQUES

INGREDIENTS:

300 g de pâte feuilletée
150 g de pommes
150 g de mangue
150 g de goyave
75 g de banane
75 g d'ananas
40 g de crème fraîche
50 g de cassonade (sucre roux)
1 jaune d'œufs
1 œuf
40 g de poudre de noisettes

METHODE :

Les fruits exotiques sont généralement dégustés frais, sur une tarte dans un entremets ou simplement en salade. Vous allez découvrir cette subtile saveur qui se dégage lors de leur cuisson, le tout dans un écrin de feuilletage.

Commencez par laver et éplucher vos différents fruits, retirez les noyaux ou pépins puis coupez-les en dés (pas trop gros !). Mélangez-les délicatement du bout des doigts pour ne pas les écraser.

Prenez un morceau de pâte feuilletée et positionnez-le face à vous, comme à la fin d'un « Tour » (voir « Tour Simple »). Etalez-le à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 3 mm environ. Au final, vous devez obtenir un carré de 40 cm sur 40 cm.

Coupez ce carré en deux, pour obtenir deux bandes de 40 cm sur 20 cm, puis encore une fois en deux. Au final vous devez obtenir 4 carrés de taille identiques.

Cassez l'œuf dans un bol, ajoutez une pincée de sel, et battez-le pour faire la dorure.

A l'aide d'un pinceau de cuisine, dorez les bords de chaque bande sur 1 à 2 cm de largeur, puis répartissez le mélange de fruits exotiques sur les carrés de feuilletage.

Mélangez la crème fraîche, le jaune d'œuf, la cassonade et la poudre de noisette ensemble, puis répartissez ce mélange sur les différents mélanges de fruits.

Refermez les feuilletés en deux afin de souder les bords préalablement dorés, posez-les sur une feuille de papier sulfurisé déposée sur une plaque de four.

Dorez le dessus des feuilletés une première fois à l'aide d'un pinceau. Laissez reposer les feuilletés pendant 6 heures.

Préchauffez votre four à 180°C (Thermostat 6) pendant 10 mn.

Dorez les feuilletés une seconde fois, puis rayez le dessus à l'aide d'une pointe de couteau (rayures droites espacées de 1 cm environ), en faisant attention à ne pas percer le feuilletage.

Laissez cuire pendant 20 à 25 mn, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir rubrique « Conseils » et « Cuisson »).

Difficile de résister ! A déguster légèrement tiède accompagné d'un vin blanc sucré légèrement pétillant. Un véritable régal pour tous ceux ayant la chance d'être à votre table !