



AUTOUR de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



ROULÉS FEUILLETÉS AU PRALINÉ

Cette recette fait partie de celles que le "Club des 5" a réalisé lors de l'après midi pâtisserie, ce mercredi.



Ingrédients pour environ 30 roulés :

- 300 g de pâte feuilletée ou rouleau tout prêt
- 50 g de pâte de pralinette
- 1 œuf

Préchauffer le four 180°C (Th 6). Étaler la pâte feuilletée, badigeonner la pâte avec l'œuf battu au pinceau . Étaler la pâte de pralin ramollie au pinceau puis la saupoudrer de pralin. Rouler la pâte, envelopper de film alimentaire et placer au réfrigérateur 1/2 h ou 1/4 d'heure au congélateur .

Découper ensuite des tronçons de 1 cm environ et poser sur une toile siliconée ou du papier sulfurisé.

Cuire à four chaud environ 12 min. Laisser refroidir sur une grille.

<http://cachou66.canalblog.com/>