

# Pêches en cage dorée

Pour 4 personnes :

2 pêches assez mûres

1 pâte feuilletée rectangulaire

(ou 8 carrés de pâte feuilletée de 8 x 8 cm)

2 sachets de sucre vanillé

8 carrées de chocolat aux amandes

1 jaune d'œuf (dorure)



\*\*\*\*\*

- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- Dérouler la pâte feuilletée et y tailler 8 carrés de 8 x 8 cm. En déposer 4 sur une plaque de cuisson perforée, recouverte de papier cuisson et les piquer à la fourchette.
- Au centre des carrés de pâte, placer 2 morceaux de chocolat aux amandes et les recouvrir avec une moitié de pêche, épluchée et dénoyautée. Saupoudrer avec un peu de sucre vanillé.
- Passer le rouleau à losanges sur les 4 carrés de pâte restants, étirer délicatement pour former les croisillons et en recouvrir les 4 carrés aux pêches, après avoir humecter les bords avec un peu d'eau. Souder ensuite à l'aide d'une fourchette.
- A l'aide d'un pinceau, dorer les feuilletés avec un peu de jaune d'œuf battu et saupoudrer encore d'un peu de sucre vanillé.
- Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes, en surveillant la cuisson, vers la fin. Les cages doivent tout juste être dorées.
- Une fois refroidies, on peut (facultatif, mais tellement gourmand et surtout si les pêches sont un peu acides...) saupoudrer les cages avec un voile de sucre glace.

SANDS  
CABZ