



# Feuilletée gourmand

- Par vision-plaisir

Recette de vision-plaisir à base de feuilletage et de chantilly.

## Ingrédients :

- 600 g de pâte feuilletée
- sucre glace
- 600 g crème liquide



## Réalisation :

Réaliser la veille ou l'avant-veille la pâte feuilletée. Votre crème liquide doit passer 24 heures au réfrigérateur avec votre cuve de batteur.

Étaler votre pâte sur 4 mm d'épaisseur. Tailler des triangles (voir fichier téléchargeable comme modèle) avec un couteau. Les disposer sur une plaque de cuisson et laisser au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Préchauffer votre four à 210 °c. Après 15 minutes de repos pour votre pâte, saupoudrer abondamment de sucre glace et cuire au four pendant 20 minutes. Après cuisson, laisser refroidir complètement. Monter votre crème au batteur et introduire le sucre glace à la fin.

Mettre la crème chantilly dans une poche à douille. Couper en deux dans le sens de l'épaisseur les triangles. Mettre la crème chantilly et remettre l'autre moitié du triangle dessus. Pour plus de détails, voir la vidéo.

