



Petits feuilletés à la marmelade d'orange

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La marmelade d'orange dans du feuilletage classique.

Ingrédients :

- 400 gr de pâte feuilletée
- 180 gr de marmelade d'orange
- 50 gr d'écorces d'oranges confites

Pour 8 personnes

Réalisation de la recette :

Si vous n'avez pas de **pâte feuilletée** dans votre congélateur. Suivre la recette sur le lien suivant :



Recette de www.vision-plaisir.fr

Pour réaliser cette recette, il faut **étaler votre pâte feuilletée** sur votre plan de travail d'une épaisseur de 5 millimètres minimum et une dimension de 25 x 40 cm. Mettre votre pâte sur une **grille** ou une plaque de cuisson et la mettre au **congélateur quelques minutes**. Il faut qu'elle devienne légèrement dure, facilitant le découpage de vos feuilletés. Une fois obtenu une **pâte légèrement dure**, la disposer sur votre plan de travail. Couper un rectangle de 22 sur 35 cm environ. **Tailler des carrés de 9 cm de côté**. Les disposer sur votre plaque de cuisson et les remettre au congélateur. **A nouveau**, il faut que la pâte devienne légèrement dure. **Redisposer vos carrés** de pâte sur votre **plan de travail** après le passage au congélateur et à l'aide d'un couteau et d'une lame bien fine, réaliser une coupe sur le long de deux côtés de vos carrés, en suivant les bords de 1 centimètre. Répéter la découpe sur les deux autres côtés. Pour plus de détail et de compréhension, je vous joins **un schéma en expliquant** les découpes à réaliser. Je vous invite à voir la vidéo pour bien réaliser cette opération. **Disposer à nouveau vos feuilletés** sur la plaque de cuisson et réaliser le pliage. **Alors là !** pas de secret, la vidéo explique parfaitement le mode de pliage et au ralenti. Très simple à réaliser.

Ensuite les mettre au réfrigérateur et les laisser pendant 10 minutes, juste le temps de chauffer votre four à 185 °C. Mettre une **dorure** sur les **bords de vos feuilletés**, disposer une cuillère de **marmelade d'orange** au centre de vos feuilletés et les cuire 20 à 30 minutes.

Pour info : la découpe de la pâte feuilletée doit être nette et sans l'écraser. **J'utilise une lame de cutter**, qui est parfaitement efficace pour ce genre de travail. Après cuisson, les débarrasser sur une grille à pâtisserie.



© vision-plaisir