



Torsades feuilletées sucrées

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

Avec une coupe de champagne*

Ingrédients:

- 200g de pâte feuilletée
- 100g à 120g de sucre en poudre

Réalisation:

Voir [ici \(lien\)](#) pour la réalisation de la pâte feuilletée. Fonctionne parfaitement avec des rouleaux de pâte feuilletée de la marque Herta. Mais je préfère la version maison qui revient moins cher.

L'astuce est d'en faire 2 ou 3 kilos, puis de la fractionner en deux ou trois parties et de la congeler. Après cette petite anecdote, passons au vrai sujet de ce billet. Commencer par étaler votre pâte sur 2 à 4 millimètres d'épaisseur. Tailler les bords pour obtenir un rectangle propre. Saupoudrer de sucre en poudre puis couper des lanières de 2 cm de large.



Prendre une extrémité dans chaque main et torsader, puis les disposer sur une plaque de cuisson. Mettre à cuire à four chaud 200°C pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir avant consommation.

