



Pattes d'ours

Ingredients

Crème pâtissière

2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
500g de lait
50g de maïzena
60g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille

Montage

500g de pâte feuilletée

Crème pâtissière

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

Filmer la crème au contact et mettre au frais

Montage

- Pour 8 pattes d'ours -

Étaler la moitié de la pâte feuilletée en un rectangle de 27x30cm

Mettre de la crème pâtissière sur la moitié du bas du rectangle, en laissant environ 1 cm de bordure en bas

Rabattre la bordure du bas sur la crème

A l'aide d'un pinceau badigeonner d'eau la bordure

Puis rabattre la moitié de la pâte du haut jusqu'à la bordure pour souder le tout

Découper la longueur en 4, espacer les pattes d'ours

Faire 3 incisions pour former les pattes sur le côté opposé à la soudure

Mettre au frais 1h

---- Procéder de même avec la moitié de pâte feuilletée restante ----

Préchauffer le four 200C

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace