



Pattes d'ours

Ingredients

Crème pâtissière

2 oeufs

2 jaunes d'oeuf

500g de lait

60g de sucre

50g de maïzena

1cuillère à café d'arôme vanille

Montage

500g de pâte feuilletée

Crème pâtissière

Mettre le lait et l'arôme vanille dans une casserole

Porter le tout à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser la lait chaud dessus tout en continuant de mélanger.

Remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Filmer la crème au contact et mettre au frais

Montage

- Pour 8 pattes d'ours -

Etaler 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 à 200°C

Enfourner 20 minutes

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace
