

*Autres desserts aux fruits*  
**Feuilletés aux abricots**



**38 min** **20 min** **18 min**      **0**      **266**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
 pour **6** personnes

**Ingrédients pour les  
 feuilletés**

**6 Abricot(s)**  
 240 g **Pâte(s)  
 feuilletée(s)**  
 120 g **Crème pâtissière**  
 6 c. à soupe **Crème  
 chantilly**  
 1 c. à soupe **Lait demi-  
 écrémé**  
 1 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**

**Ingrédients pour le  
 dressage**

**1 Sucre glace**

**Étape 1**

Réalisation de la pâte feuilletée

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé, déposer deux carrés de pâte feuilletée.
- 3 Dans un ramequin, mélanger le lait et le jaune d'oeuf avec un pinceau, puis badigeonner chaque carré de pâte sans aller jusqu'au bord.
- 4 Quadriller la pâte avec le dos d'un couteau d'office.
- 5 Réserver la pâte au frais.
- 6 Sortir les carrés de pâte du réfrigérateur, enfourner à mi-hauteur pendant 18 minutes en surveillant bien.

**Étape 2**

Dressage

- 1 Sortir les feuilletés dorés et bien gonflés du four. Les ouvrir en deux pour les garnir.
- 2 Placer les fonds de feuilletés sur le plat de service, déposer une couche de crème pâtissière.
- 3 Placer sur la crème deux moitiés d'abricots lavés et épluchés.

Mettre une cuillère de chantilly dans le chapeau. puis le

4 déposer sur le feuilleté.

5 Saupoudrer de sucre glace. Servir sans attendre.