

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ROUES A LA GELEE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

Pâte sablée :

Pour 6 personnes : 150g beurre doux – 50g beurre ½ sel – 80g sucre glace – 225g farine T.55 – 1 jaune d'oeuf -

Autres : gelée de pamplemousse (ou autre confiture ou gelée) - sucre glace -

Couper les 2 beurres en pts mcx. Tamiser le sucre glace, la farine. Mixer dans le robot-coupe avec les beurres. Quand le mélange est sableux ajouter le jaune d'oeuf jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Emballer dans du film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur ou mieux tout une nuit.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Découper 12 ronds avec un emporte-pièce. Les poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Evider l'intérieur de 6 ronds avec un petit emporte-pièce. Les déposer également sur la plaque. Enfourner et cuire 12 minutes en surveillant la couleur.

Sortir et laisser refroidir sur une grille. Etaler sur le rond plein un peu de gelée de pamplemousse à l'aide d'une petite spatule coudée. Saupoudrer de sucre glace les ronds évidés. Les poser délicatement sur la gelée.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr