



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/90°C/vitesse 4 puis 8s/vitesse 7

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