

Recette de Michel 07/03/2020

100 gr de beurre mou
100 gr de sucre
100 gr de poudre d'amandes
2 œufs



Mélanger les ingrédients
Étaler la pâte feuilletée – épaisseur environ 2 mm
Tailler 4 bandes de 10 cm de large environ
Sur les bords de chacune déposer un tracé de jaune d'œuf

1^{ère} réalisation **cuisson 200° environ 30/35 min**

Sur une bande, étaler la crème amandes à l'aide de la poche à douille
Recouvrir avec la deuxième bande – qui se collera donc facilement
Cranter les bords –
Badigeonner le tout de jaune d'œuf décorer (voir photo)

2^{ème} réalisation **cuisson 200° environ 30/35 min**

Étaler une bande sur la plaque de cuisson
Couper la seconde en deux bandes
Sur la première, étaler la crème amandes au milieu
Garnir les deux côtés (en longueur) avec les découpes
Ajouter des quartiers de pommes sur la crème



LANGUES **Cuisson 200°**

Saupoudrez de sucre en poudre la table de travail
Étaler de la pâte feuilletée
Découper des ronds ou des ovales
Avec le dos du couteau, tracer de fins traits (sans perforer)
Garni chaque découpe, à votre convenance : confiture !!!!



CHAUSSONS AUX POMMES *Cuisson 200°*

Étaler la pâte feuilletée sur la table farinée
Découper des ronds –
Déposer un tracé de jaune d'œuf sur les bords
Ajouter de la compote de pommes au centre
Puis fermer style chaussons – cranter les bords
Badigeonner d'œuf battu
Déposer les chaussons à l'envers sur la plaque de cuisson
À mi-cuisson, badigeonner à nouveau d'œuf battu
Retourner les chaussons



PALMIERS *Cuisson 200°*

Saupoudrez de sucre en poudre la table de travail
Étaler la pâte feuilletée -
Plier en trois – puis replier 2 fois de chaque côté
Couper en tronçons
Cuire environ 10 minutes
Retourner les palmiers et cuire à nouveau 10 min.

