

COURONNE FEUILLETÉE

DIFFICULTÉ :
FACILE

INGRÉDIENTS :

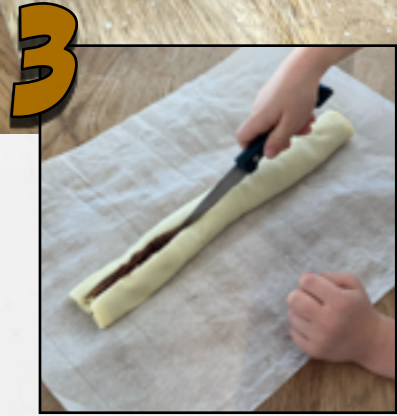
- 1 PÂTE FEUILLETÉE RECTANGULAIRE
- 1 POT DE PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT
- 1 JAUNE D'OEUF
- DU SUCRE GLACE
- DU PAPIER ALUMINIUM



DÉROULE LA PÂTE FEUILLETÉE
ET ÉTALE DE LA PÂTE À TARTINER
SUR TOUTE LA SURFACE.



ENROULE LA PÂTE DANS LE
SENS DE LA LONGUEUR.



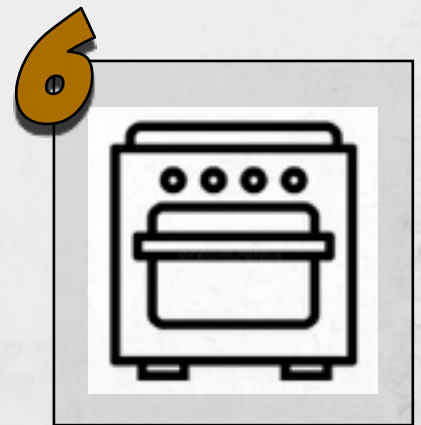
DÉCOUPE LE ROULEAU EN
SON MILIEU, EN DEUX
PARTIES.



ENROULE LES 2 BRINS
ENTRE EUX.



COLLE LES DEUX EXTRÉMITÉS
ENTRE ELLES, POUR FORMER UN
CERCLE, PUIS BADIGEONNE LES
PARTIES NON CHOCOLATÉES DE
JAUNE D'OEUF.



FAIS CUIRE À 180 C PENDANT
20 MIN PUIS RECOUVRE D'UN
PAPIER ALUMINIUM ET FAIS À
NOUVEAU CUIRE 20 MIN.

TU PEUX SAUPOUDRER TA COURONNE DE SUCRE GLACE POUR UN EFFET ENNEIGÉ.

BONNE DÉGUSTATION !!