

Autour du cornet



Ingrédients :

Pâte rapide :

* 240g de farine * 240g de petits suisses

* 80g de beurre

Recette :

Mélangez la farine & les petits suisses.

Travaillez le beurre en pommade, avant de l'ajoutez au mélange.

Tourer la pâte, comme pour une pâte feuilletée.

Enroulez vos cornets en fer, de papier sulfurisé, puis enroulez votre pâte autour d'un seul coup, ou en enroulant des bandes d'environ 1cm de large au fur et à mesure.

Dorez, puis sucré (si vos cornets sont destinés à une réalisation sucrée), avant de faire cuire à 180°.

Place à votre imagination pour la garniture : crème pâtissière, crème chantilly, fruits, glaces, fondue de poireaux, mousse au chèvre & jambon sec ...