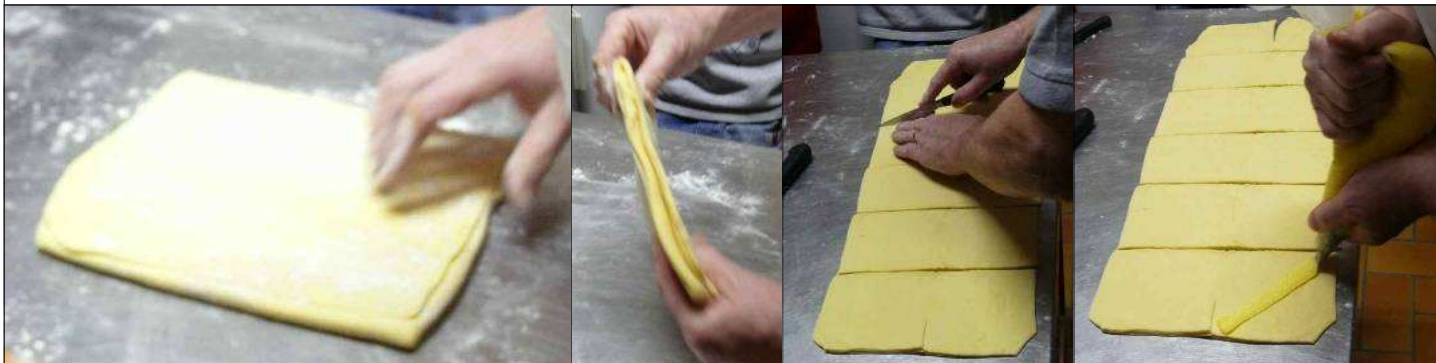


Couques

Ingrédients :

- 500 gr de pâte à brioche.
- 125 gr de beurre.
- 0,5 litre de crème pâtissière.



Mettre la pâte au réfrigérateur avant de l'étaler. Le beurre doit être tempéré. Donner deux tours.

Couper en carré et napper la moitié avec la crème pâtissière.



Après avoir étaler la crème rabattre la pâte



Badigeonner avec de l'œuf.



Enfourner à 180° pendant 20 minutes environ.



Glacer au sirop (ou avec un peu de rhum).

Pâtissier : Claude Sguelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !