Chaussons italiens.

Préparer une pâte feuilletée, une pâte à choux et une crème pâtissière.
Etaler un rectangle de pâte feuilletée. Bien le beurrer et le sucrer avec le sucre semoule.
Rouler votre pâte et mettre au réfrigérateur pendant une 1/2 heure. Ressortir et couper des rouleaux que vous aller aplatir en leurs donnant une forme ovale.
Mélanger à part égal votre pâte à choux et votre crème pâtissière.
En garnir à l'aide d'une poche vos ovales de pâte feuilletée.
Mettre à four 200 ° environ 20 minutes. Sucrer.

Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !