

Puits d'amour

Pour 6 à 8 personnes.

500 g de pâte feuilletée ; 1 œuf ; 300 g de confiture de groseilles ; 50 g de sucre glace.

Faire chauffer le four à température élevée (240°).

Abaissier la pâte feuilletée en un rectangle de 24 cm sur 20 ; tailler dans cette abaisse de pâte feuilletée 6 à 8 rondelles de 6 cm de diamètre ; placer ces rondelles sur une plaque à pâtisserie.

Casser un œuf dans un bol et le battre à la fourchette ; dorer à l'œuf battu le dessus des rondelles de pâte.

Dans le reste de pâte feuilletée, découper autant de rondelles de 3 cm de diamètre ; les poser sur les premières rondelles, en évitant le centre avec un vide-pommes ; on obtient ainsi une couronne posée sur la première galette ; dorer le dessus de cette couronne.

Glisser dans le four et laisser cuire 15 mn.

A la sortie du four, laisser les puits d'amour refroidir ; les saupoudrer de sucre glace ; remplir le puits formé au centre avec de la confiture de groseille.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.