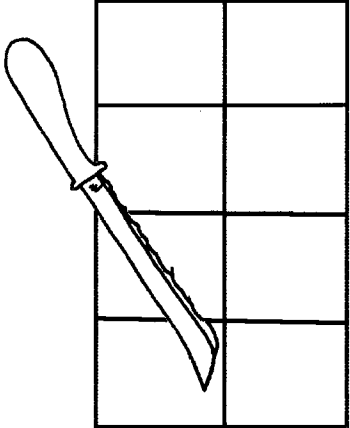
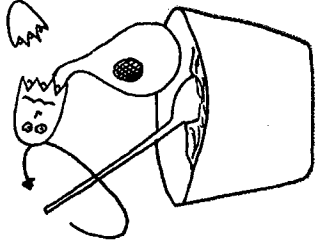
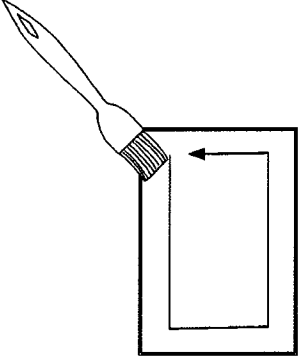
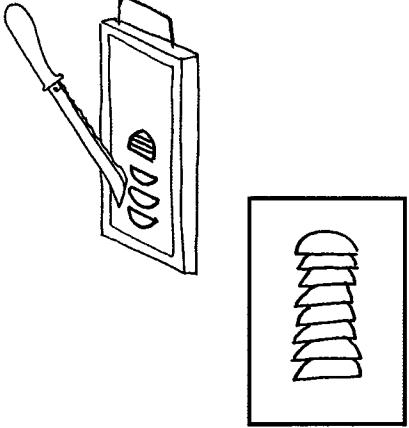
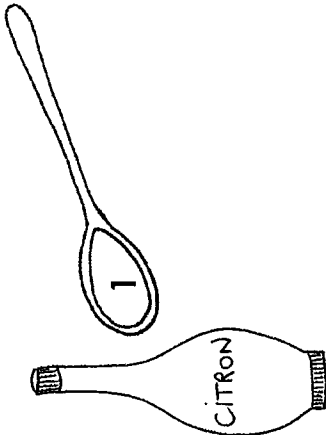
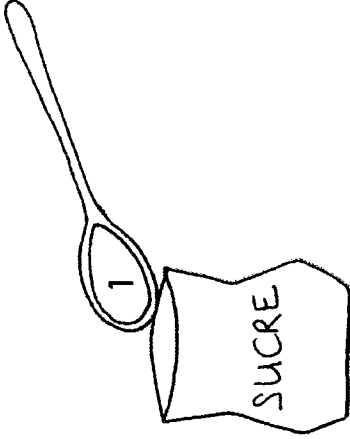
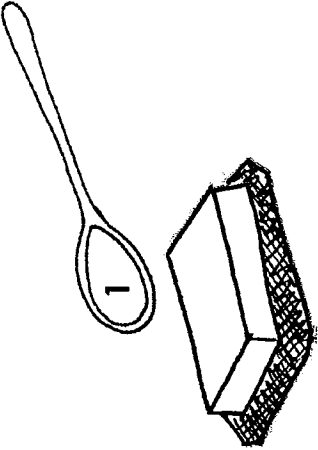
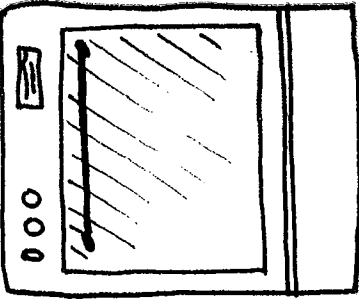


Jalousies aux pruneaux

<p>1. Étaler la pâte et la couper en 8 morceaux.</p> 	<p>2. casser un oeuf dans un bol et le battre.</p> 	<p>3. Badigeonner le bord de chaque carré de pâte avec l'oeuf</p> 	<p>4. Couper un pruneau en lamelles et disposer sur la pâte.</p> 	<p>5. Mettre 1 cuillère à café de jus de citron sur les pruneaux.</p> 	<p>6. Ajouter une cuillère à café de sucre sur la jalousie.</p> 	<p>7. Ajouter une cuillère à café de beurre en morceaux sur la jalousie.</p> 	<p>8. Cuire 15-20 minutes au four préchauffé à 220°</p> 
--	--	--	--	---	---	---	---