

Ma recette du mois de septembre...

DES JALOUSIES AUX PRUNEAUX ET À LA PURÉE DE MARRON

Jalousies aux pruneaux

1 rouleau de pâte feuilletée
4 pruneaux
purée de marron
sucre vanillé, sucre glace
1 oeuf



Découper la pâte, en 16 parts carrées.
Sur une des parts, étaler un peu de purée de marron et
poser 1 demi pruneau coupé en 4.
Saupoudrer de sucre vanillé.
Placer sur la première part, une deuxième part fendue en 3.
Aplatir les bords et faire les autres parts de la pâte...
Badigeonner à l'œuf et enfourner 10 minutes (180°)
Saupoudrer de sucre glace.
Mmhhh...