

Brioche Dorée

Feuilletés au fromage à la crème et framboises



- 2 pâtes feuilletées Brioche Dorée
- 220g (8 oz.) de fromage à la crème ramolli
- 1/3 tasse de sucre
- 2 c. à table de jus de citron
- 1 c. à thé de zeste de citron
- 2 c. à table d'extrait de vanille
- 1/2 tasse de confiture de framboise
- 1 1/2 tasse de framboises fraîches
- 1 œuf
- Sucre en poudre (optionnel)

Préparation :

- Préchauffer le four à 200 °C.
- Battre le fromage à la crème jusqu'à consistance lisse. Ajouter le sucre, le jus de citron, le zeste de citron et la vanille dans le bol et mélanger. Mettre de côté.
- Étaler chaque feuille de pâte feuilletée sur une surface de travail légèrement farinée. Couper chaque pâte en quatre petits carrés puis les mettre sur les plaques à pâtisserie (recouvertes de papier parchemin).
- Avec une fourchette, piquer les carrés de pâte puis placer une cuillerée du mélange de fromage à la crème (environ 1 1/2 cuillères à soupe) dans le centre de chaque carré. Placer une cuillerée de confiture de framboise sur la préparation, puis placer 1 framboise sur le dessus de la confiture.
- Couper du centre vers le bord de chaque carré (ne pas couper au-dessous de la préparation). Rabattre chaque coin vers le centre, en appuyant légèrement au-dessus des framboises. Répétez le processus de coupe et de pliage avec les pâtisseries restantes.
- Dans un petit bol, fouetter ensemble l'œuf avec 1 cuillère à soupe d'eau. Badigeonner ensuite les feuilletés.
- Cuire les pâtisseries environ 15 minutes jusqu'à coloration dorée.
- Décorer de sucre en poudre si désiré.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !