

Paniers feuilletés à la rhubarbe et gelée de groseilles



Pour 4 paniers feuilletés

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 1 pâte feuilletée du commerce ou maison
- 70 g de rhubarbe macérée
- 1 c à café de sucre semoule
- 30 g d'amandin (ou poudre d'amandes)
- 1 c à café de Maïzena
- 4 c à café de gelée de groseilles
- Sucre glace (facultatif)

Dorure :

- 1 jaune d'œuf

Faites macérer les rhubarbe coupée en morceaux avec le sucre pendant minimum 1 heure.

Découpez des carrés dans la pâte avec un couteau. *Comme ma pâte était ronde, il a fallu ruser en coupant les bords pour obtenir un carré.*

Déposez les carrés de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou une toile en silicone. *Étape à respecter si vous ne voulez pas galérer à transporter les petits paniers garnis qui risquent de se déformer.*

Placez 15 minutes au réfrigérateur pour raffermir la pâte et avoir plus de facilité à la manipuler.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Mélangez la poudre d'amandin ou d'amandes avec la Maïzena.

Répartissez la valeur d'une cuillère à dessert de cette préparation.

Déposez quelques morceaux de rhubarbe égouttés et recouvrez de gelée de groseilles.

Badigeonnez les bords libres avec du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.

Remontez les coins pour les souder en pinçant avec les doigts.

Badigeonnez la surface des petits paniers avec le reste de jaune d'œuf.

Glissez au four pour une vingtaine de minutes, voire + ou - en fonction de votre four.

Laissez refroidir avant de saupoudrez de sucre glace.