

## Feuilletés aux quetsches



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 20 mn

*La pâte est tendre et croustillante. Elle n'est pas trop grasse et parfaite avec n'importe quels autres fruits.*

### Ingrédients

- pâte feuilletée - en petits carrés
- quetsches
- 1 jaune d'oeuf
- lait
- cannelle

### Préparation

- 1 Après avoir lavés et dénoyautés les quetsches, déposez-les sur chaque carré de pâte feuilletée. Repliez les coins de la pâte vers le centre.
- 2 Dorez les petits feuilletés avec un jaune d'oeuf allongé d'un peu de lait, repliez bien les coins pour éviter que le jus des quetsches ne s'échappe au cours de la cuisson, puis saupoudrez de cannelle pour les parfumer.
- 3 Faites-les cuire dans le four préchauffé à 210°C (th.7) pendant une bonne vingtaine de minutes.

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

