

Poisson d'avril !



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Que fait-on pour le 1er avril ?

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletée
- compote maison
- caramel au beurre salé - facultatif
- 1 jaune d'oeuf - pour la dorure
- lait - pour la dorure

Préparation

- 1 Tout simple à faire ! Sur une grille recouverte de papier sulfurisé, on étale la 1ère pâte, on découpe la forme du poisson, on tartine de caramel au beurre salé.
- 2 On recouvre de compote, on met la 2ème pâte.
- 3 On coupe toute ce qui dépasse pour bien faire le poisson.
- 4 Avec les chutes, on confectionne les nageoires.
- 5 On colle à l'eau les bords.
- 6 On dessine les arêtes et la tête sans oublier l'œil ! On badigeonne de lait et de jaune d'oeuf et on enfourne à 180°C (th.6) pendant 30 minutes.

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

