

CHAUSSONS AUX CERISES



Ingrédients:

- 1 pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- Muscade
- 2 cuillères à soupe de poudre d'amande
- 40 cerises rouges ou blanches

Préparation:

Dénoyauter les cerises.

Étaler la pâte et la couper en carrée de 10 sur 10 cm environ.

Mélanger le jaune d'œuf avec 2 pincée de noix de muscade et étaler la moitié sur les carrés de pâte, puis saupoudrer de sucre vanillée

Repartir les cerises sur les carrés.

Saupoudrer la poudre d'amande et refermée les carrée comme un chausson.

Badigeonner les chaussons avec le reste de jaune d'œuf

Mettre au four à 170°C (thermostat 6-7) pendant 25 à 30 minutes.