Mini-Feuilletés aux fruits
sur crème anglaise vanillée

Type de recette : Dessert plaisir et crème d'accompagnement 	
Ingrédients : **4 mini-feuilletés pour un élève**	**Matériel :**
Pâte feuilletée : 140 g Pommes : 80 g Poires : 80 g Œufs : 1 blanc d'œuf Sucre : 12,5 g Sucre vanillé : 4 g Lait : 50 g (50 ml) Œufs : 1 jaune d'œuf Gousse de vanille : 1/6 de gousse Décoration de l'assiette : Feuilles de Menthe et Grenade	Gants Couteau, Fourchette, Cuillère Eplucheur Balance Doseur en ml Bol Assiette de présentation -dressing Saladier Fouet Casserole Cuillère en bois Point de chauffe Papier sulfurisé
Temps de préparation :	**Temps de cuisson :**
Feuilletés : 30 min Crème anglaise : 30 min	Feuilletés : Four 25-30 min à 180°C
Techniques attendues :	**Difficultés :**
Laver, Eplucher, Couper des fruits Utiliser une pâte toute prête Réaliser des mini-feuilletés Réaliser une sauce d'accompagnement Séparer le blanc et le jaune d'un œuf Présenter une assiette (feuilles de menthe et 1 grenade pour 6 assiettes)	Peser des ingrédients Eplucher Couper en dé Réaliser des mini-feuilletés Réaliser une crème anglaise vanillée

Préparation 1 Feuilletés aux fruits	Préparation 2 Crème anglaise (pour 6 personnes)
Laver et essuyer les pommes et les poires Les **éplucher** à l'aide d'un économe. **Couper** des fruits en dés et les **réserver** dans des récipients. **Etaler** la pâte feuilletée, la **couper** en 2. (1 pour 2 élèves) Puis la **découper** pour obtenir 4 parts de pâtes rectangulaires ou carrés … **Peser** les quantités de fruits pour une personne et **réserver**. **Déposer** selon votre envie les fruits au centre de chaque mini-feuilleté, en faisant attention à **laisser** les bords libres. **Mettre** de la cannelle dans un ramequin. **Parsemer** de cannelle selon votre gout (pomme seulement) **Préchauffer** le four à 180°. **Refermer** les mini-feuilletés en les « collant » bord à bord. (plusieurs formes possibles selon vos envies). **Séparer** le blanc et le jaune d'un œuf, puis **battre** le blanc d'œuf et **colorer** les mini-feuilletés au pinceau. **<u>(Réserver le jaune pour la préparation 2)</u>** **Mettre** du sucre dans un ramequin. **Soupoudrer** de sucre brun selon votre gout. **Placer** vos mini-feuilletés sur une feuille sulfurisée et sur la grille du four. **Enfourner** à 180° pendant 25-30 minutes.	Fendre avec la pointe d'un petit couteau la gousse de vanille dans la longueur. **Verser** 500 ml de lait dans une casserole. **Ajouter** la gousse de vanille fendue. **Faire bouillir** quelques minutes. (therm 5) Pendant ce temps d'attente, **séparer** les blancs et les jaunes des 4 œufs. **(cf prép 1)** Dans un récipient assez grand (1L), **battre** les 4 jaunes d'œufs avec 50 g de sucre et le sachet de sucre vanillé (24g). **Bien mélanger** pour obtenir une pâte homogène. Quand le lait est monté (bouillir), **retirer** la gousse de vanille et **gratter** les grains de vanille pour les rajouter au lait. Une fois le lait monté, le **verser** rapidement dans le mélange œuf-sucre. **Mélanger** pendant une **dizaine de secondes**. Puis **reverser** dans la casserole et l**aisser** le mélange épaissir pendant 5-10 minutes à feu **doux** (**thermostat 1-2**) **Remuer doucement sans arrêt** pour que la crème ne brûle pas. **Tester** la prise de la crème à l'aide d'une spatule : **napper** de crème la spatule et **passer** un doigt pour séparer en deux parties. La crème est prise si ces deux parties ne se rejoignent pas. Si ce n'est pas le cas, remettre sur la plaque à feu doux en remuant sans arrêt. **Présenter votre assiette** (mini-feuilleté, crème anglaise, grenade et menthe) Bon appétit.