



Collectionne  
tes recettes  
préférées

Lissy  
PONY



# LES LUNES À CROQUER

## de Taro



Avec les restes de pâte, tu peux aussi découper des étoiles et les cuire en même temps !



### IL TE FAUT :

- 1 pâte feuilletée
- une préparation pour crème pâtissière
- 400 g de fruits de saison (lavés)
- décorations au choix, par ex. amandes effilées

### Accessoires :

- un petit bol
- une plaque recouverte de papier cuisson



PORTIONS : 12 pièces

PRÉPARATION : 30 min.

CUISSON : 15 min.

DIFFICULTÉ : ★★★★★

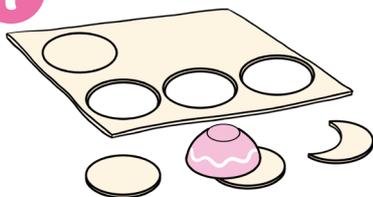
MON AVIS : ♥♥♥♥♥



Prépare la crème pâtissière selon les instructions du paquet et laisse-la refroidir. Tu peux aussi utiliser de la crème prête à l'emploi.

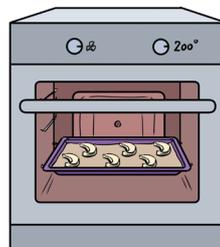


1



Pour commencer, déroule la **pâte feuilletée**. Avec le **bol**, découpe d'abord des cercles, puis des **demi-lunes**. Dépose tes croissants de lune sur la **plaque**.

2



Enfourne les lunes dans un **four** préchauffé à **200 degrés** (chaleur tournante) pendant **15 minutes** pour les faire brunir. Laisse-les ensuite **bien refroidir**.

3



Répartis la **crème** sur les lunes. Pour finir, dépose par-dessus des **fruits coupés en petits morceaux** et les **décorations** de ton choix.

Et voilà !