



Puits de pomme d'amour à la vanille

Dessert – Pour 6 puits d'amour

- 500g. de pâte feuilletée
- 1 œuf entier
- Sucre glace
- 1 pot de **confiture de pomme d'amour à la vanille**



Préchauffez le four à 220°.

Étalez la pâte sur 4 à 5 mm d'épaisseur. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un moule, découpez 12 disques de 6 cm de diamètre.

Sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, placez 6 de ces disques. Battez l'œuf dans un moule et dorez ces disques avec un pinceau.

À l'aide d'un plus petit moule ou emporte-pièce, évidez le centre des 6 autres disques pour en faire des couronnes dont les bords doivent faire environ 1,5 cm de large.

Posez les couronnes sur les disques et badigeonnez-les d'œuf également.

Mettez au four 15 à 20 mn puis laissez refroidir et poudrez de sucre glace.

Avec une cuillère à café, remplissez le centre des puits de confiture de pomme d'amour à la vanille. Servez frais.

www.couleursdeguyane.com