

Tenderflake



CHAUSSENS AUX BLEUETS ET AU FROMAGE À LA CRÈME

INGRÉDIENTS:

2 croûtes à tarte profondes congelées Tenderflake^{MD}, décongelées

1 œuf

1 c. à thé (5 mL) d'eau

½ tasse (125 mL) de bleuets sauvages du boisé Europe's Best®

¼ tasse (50 mL) de mascarpone

1 c. à thé (5 mL) de zeste de citron râpé

1 c. à thé (5 mL) de jus de citron

1 c. à thé (5 mL) + 1 c. à soupe (15 mL) de sucre granulé

1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille

DIRECTIVES

PRÉCHAUFFER le four à 400 °F (200 °C).

RETIRER les croûtes à tarte des assiettes en aluminium et placer sur une surface légèrement enfarinée. Abaisser chaque croûte à une épaisseur de ¼ po (5 mm) et les découper en cercles de 3 po (7 cm) à l'aide d'un emporte-pièce. Une fois que les cercles ont été découpés, à l'aide des doigts, travailler délicatement chaque cercle de manière à étirer légèrement la pâte et créer une petite dépression au centre.

BATTRE l'œuf avec l'eau et réserver. Garder un pinceau à pâtisserie à portée de la main.

MÉLANGER délicatement les bleuets avec le mascarpone, le zeste de citron, le jus de citron, 1 c. à thé (5 mL) de sucre et l'extrait de vanille.

À L'AIDE d'une cuillère, déposer 1 c. à thé (5 mL) de mélange de bleuets au centre de chaque cercle de pâte. Humecter les bords avec le mélange d'œuf battu et replier chaque cercle de manière à former une enveloppe. Presser les bords ensemble et sceller à l'aide d'une fourchette enfarinée.

PLACER sur une plaque à pâtisserie, badigeonner du mélange d'œuf battu et saupoudrer du reste de sucre. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les chaussons soient dorés. Laisser refroidir légèrement avant de servir.

Temps de préparation: 15 minutes

Cuisson: 15 minutes

Durée totale: 30 minutes

[À propos de nous](#) | [Contactez-nous](#) | [Énoncé de confidentialité](#) | [Conditions d'utilisation](#)

© 2021 Tenderflake. Tous droits réservés.