

Pets de soeur

Author: Bob Le Chef Prep time: 10 minutes Cook time: 20 minutes Total time: 30 minutes

Je pense que ce que j'aime le plus dans le fait de cuisiner de la tarte, c'est de faire des pets de soeur avec les restants de pâte...

Ingrédients

- o 80 ml (1/3 de tasse) de cassonade
- o 10 ml (2 c à thé) de beurre fondu
- o 50 ml (1/5 de tasse) de farine
- o Environ 200 g de restant de [pâte à tarte de base](#)

Marche à suivre

1. Dans un bol, mélanger la cassonade et le beurre
2. Fariner la surface de travail
3. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser la pâte à tarte à environ 3-4 mm d'épaisseur
4. Couvrir la surface de la pâte avec le mélange de sucre et de beurre
5. Rouler la pâte sur elle même
6. Couper chaque bouts du rouleau de pâte pour avoir un cylindre parfait
7. Couper des tranches d'environ 2 cm d'épaisseur
8. Chemiser une plaque à pâtisserie avec du papier parchemin
9. Déposer les pets de soeurs à la verticale sur la plaque
10. Cuire au four préchauffé à 350°F pendant 20 minutes
11. Servir avec un grand verre de lait



Recipe by L'Anarchie Culinaire selon Bob le Chef at <https://boblechef.com/recettes/pets-soeur>