

# zeste

## Pets de soeur, beurre d'érable & fraises

par *TROIS FOIS PAR JOUR & VOUS*

Quantité : **24 pets de soeurs (environ)** (0) [Évaluer cette recett](#)

Durée totale : **1 h 45 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **30 min**

Repos **1 h**

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### POUR LA PÂTE

2 1/2 tasses de farine tout usage

1 c. à soupe de sucre

1 c. à thé de sel

1 tasse de beurre non salé froid

1/2 tasse d'eau froide

#### POUR LA GARNITURE

2 c. à soupe de beurre à température ambiante

3 à 4 c. à soupe de beurre d'érable

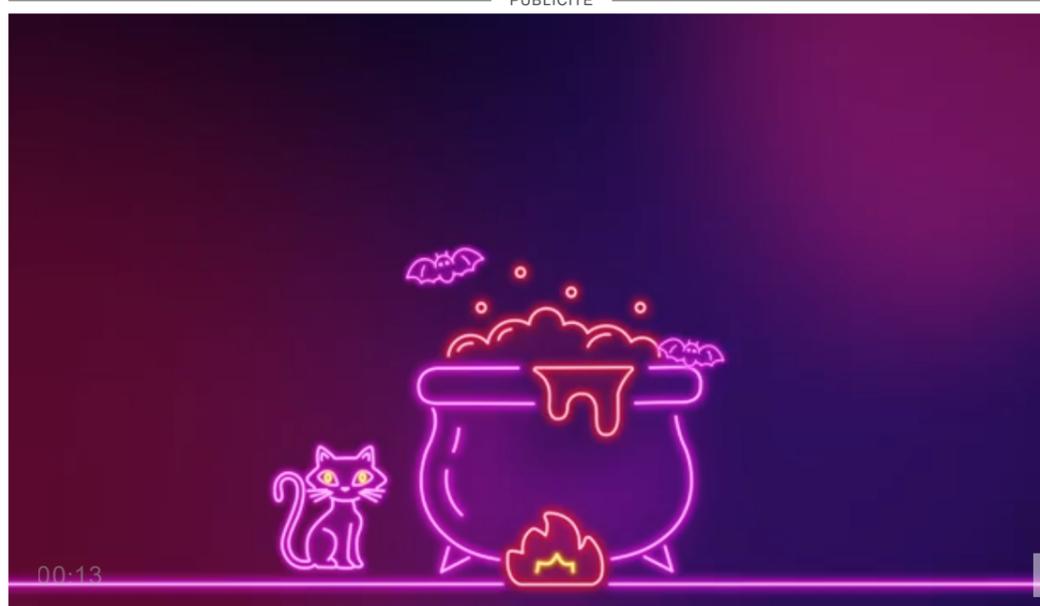
1/4 tasse de confiture aux fraises

1/4 tasse de cassonade

1 oeuf, battu

### Bon à savoir !

PUBLICITÉ



### Préparation

1. Au robot culinaire, mélanger brièvement la farine avec le sucre et le sel. Ajouter le beurre, puis mélanger quelques secondes à la fois jusqu'à ce qu'il soit incorporé grossièrement. Ajouter l'eau, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit formée.
2. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à environ 5 mm d'épaisseur et former un rectangle de 15 cm x 30 cm, puis déposer sur une feuille de papier parchemin.
3. Étendre le beurre sur le rectangle de pâte en laissant un espace de 2 cm si longueur supérieure de la pâte, puis tartiner de beurre d'érable et de confiture aux fraises. Saupoudrer la cassonade sur l'ensemble du rectangle de pâte.
4. Badigeonner l'espace de pâte sans garniture avec l'œuf battu, puis rouler la pâte à l'aide du papier parchemin. Refermer le rouleau de pâte en pressant pour former un cylindre compact, puis réfrigérer pendant 1 heure.
5. Préchauffer le four à 350 °F et placer la grille au centre. Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin, puis réserver.
6. Découper le rouleau de pets de soeur en tranches de 1 à 2 cm d'épaisseur,

Se congèle.

Se conserve de 3 à 4 jours dans un contenant hermétique à température ambiante.

les déposer sur la plaque à cuisson.

7. Cuire au four pendant 30 minutes en prenant soin de tourner à mi-cuisson.

► [Voir la vidéo de la recette](#)