

Pop-Tarts maison aux fraises



par **Bob le Chef**

♥ Ajouter à mes favoris

Préparation 30 min	Cuisson 30 min	Repos 15 min	Réfrigération 45 min	Rendement 6 portions
-----------------------	-------------------	-----------------	-------------------------	-------------------------

Difficulté
Intermédiaire



INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE À TARTE

Farine blanche - 300 ml (1 ¼ tasse)

Beurre non salé froid, coupé en petits dés - 85 g (90 ml)

Eau très froide - 75 ml (⅓ tasse) et plus, au besoin

POUR LA CONFITURE (VOIR NOTE)

Fraises - 250 ml (1 tasse)

Sucre - 25 ml (1 c. à soupe + 2 c. à thé)

POUR LE MONTAGE

Œuf battu - 1

Sucre à glacer - 80 ml (⅓ tasse)

Eau froide - 15 ml (1 c. à soupe)

Vanille - 2,5 ml (½ c. à thé)

Bonbons à gâteau (facultatif) - Au goût

CONTIENT :

Blé et triticales - Gluten - Lait animal (lactose) - Oeufs

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À TARTE

1. Dans un bol, à l'aide d'un coupe-pâte, travaillez la farine avec le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture sablée. Incorporez l'eau froide et travaillez encore la pâte. Si elle ne colle pas, ajoutez un peu d'eau.
2. Formez une boule avec la pâte, emballez-la et rangez-la au réfrigérateur de 45 minutes à 1 heure.
3. Sur une surface légèrement farinée, à l'aide d'un rouleau à pâte ou d'une bouteille de vin, abaissez la pâte à environ 3 mm d'épaisseur.
4. Utilisez un couteau pour couper 12 rectangles d'environ 4 cm x 10 cm (1 ½ po x 4 po). Réservez les pâtes au réfrigérateur.

POUR LA CONFITURE (VOIR NOTE)

1. Dans une casserole, mettez les fraises et le sucre. Laissez mijoter à feu moyen-doux jusqu'à consistance désirée (15 à 20 minutes environ).
2. Laissez la confiture refroidir environ 30 minutes.

POUR LE MONTAGE

1. Préchauffez le four à 175 °C (350 °F).
2. Sur une plaque tapissée d'un papier parchemin, déposez 6 rectangles de pâte. À l'aide d'une fourchette, piquez la pâte afin d'éviter qu'elle gonfle pendant la cuisson. Étendez un peu de confiture sur les rectangles.
3. Avec un pinceau, badigeonnez d'œuf les 6 autres rectangles de pâte. Fermez les pâtes de façon à ce que le côté badigeonné d'œuf se retrouve à l'intérieur. Scellez les Pop-Tarts avec les doigts.
4. À l'aide d'une fourchette, faites un petit motif autour des Pop-Tarts et piquez le dessus afin d'éviter qu'elles gonflent pendant la cuisson.
5. Faites cuire les pâtes au four 30 minutes. Laissez-les refroidir 15 minutes avant de les glacer.
6. Dans un bol, mettez le sucre à glacer, l'eau et la vanille. Mélangez bien le tout. Glacez rapidement les Pop-Tarts avant que le glaçage ne fige dans le bol. Décorez-les avec des bonbons si désiré.

NOTE DE FIN

Pour cette recette, vous pouvez utiliser n'importe quelle **saveur de confiture**, ou encore une confiture du commerce.

TECHNIQUES UTILES

Comment faire de la confiture



