

Pets de sœur à l'érable

- La recette parfaite des pets de sœur à l'érable!



Ingrédients (pour 8 portions) :

- 1 paquet **pâte à croissants (style Pillsbury)**
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %

Préparation :

1. Poser le rouleau de pâte à croissant sur une planche de bois.
2. Couper le rouleau en 8 rondelles égales, ce qui nous fera 8 portions.
3. Mettez les rondelles dans un plat pyrex de 9 pouces, de façon à ce qu'elles ne se touchent pas.
4. Dans une casserole, portez la crème, le sirop d'érable ainsi que la cassonade à ébullition.
5. Laissez mijoter pendant environ 5 minutes. (Ajoutez de la cassonade au besoin)
6. Préchauffer le four à 350 °F
7. Verser le mélange d'érable sur les pets de sœur dans le plat pyrex.
8. Déposez le plat pyrex dans le four pendant 30 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
9. Laissez reposer.

Bon appétit 😊

“ *Les pets de sœur sont un dessert typique du terroir québécois. Ils sont très faciles à faire et ça ne goûte vraiment pas ce que le nom indique... ;)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)