



Joulutorttu, étoiles de Noël finlandaises

PAR ICI LA RECETTE !

Ingrédients

Pour la pâte

- 200 g de farine semi-complète
- 1 c. café de bicarbonate ou de levure chimique
- 20 cl de crème épaisse ou fromage blanc

- 70 g de beurre froid

Pour la garniture

- 120 g de pruneaux dénoyautés
- 2 c. soupe de sucre
- 1 c. soupe de jus de citron

Pour l'ornement

- 1 jaune d'œuf
- un peu de lait
- sucre glace

La veille,

- 1 Préparez la pâte feuilletée : mélangez farine et bicarbonate ; ajoutez la crème épaisse et coupez le beurre bien froid au couteau dans cette pâte. Malaxez jusqu'à former une boule. Étalez ensuite la pâte en rectangle. Repliez en portefeuille, tourner d'un quart et recommencer 3 fois. Enveloppez la pâte et réfrigérez pour la nuit.
- 2 Préparez la pâte de pruneaux en les mettant dans une casserole, couverts d'eau à peine. Cuire jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Égouttez en conservant une partie du jus. Mixez les pruneaux avec le sucre et le jus de citron, pour obtenir une pâte assez épaisse (ajouter du jus de cuisson si la pâte est trop sèche).

Le lendemain,

- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Étalez la pâte feuilletée froide sur le plan de travail en un grand carré. Coupez 12 à 16 carrés de taille égale, de 10 cm sur 10 cm. Incisez les diagonales de chaque carré mais sans aller jusqu'au centre. Déposez une cuillère à café de pâte de pruneau au centre. Repliez les coins vers le centre (comme pour les ailes des moulins à vent en papier) en les soudant. Déposez ces feuilletés au fur et à mesure sur une plaque à pâtisserie.
- 5 Dorez avec du jaune d'œuf battu dans le lait. Enfourner 10 à 20 minutes. Les étoiles vont gonfler et dorer jusqu'à devenir dorées et joliment appétissantes. Laissez refroidir avant de saupoudrer de sucre glace. Elles s'apprécient tièdes ou froides.



source : © leppäkerttu pixabay

TEMPS :

45 min

QUANTITÉ

12 à 16 étoiles