

Kitchel

Pour 4 à 8 personnes

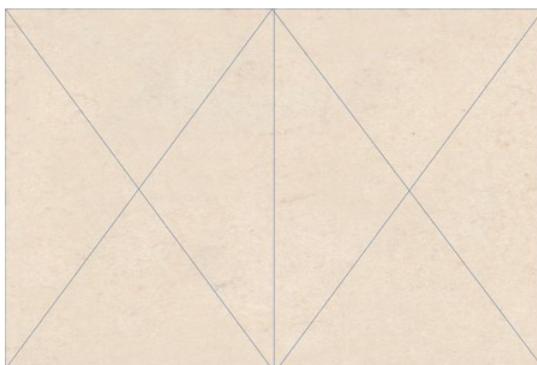


Ingrédients :

2 rouleaux de pâte feuilletée
½ cuillère à café de cannelle en poudre
½ cuillère à café de noix de muscade en poudre
90 g de beurre
120 g d'écorces d'orange confites, hachées
120 g d'amandes moulues
200 g de raisins de Corinthe
du lait pour le badigeonnage
un peu de sucre en poudre

Préparation :

- Préchauffez le four à 200 C° et graissez une plaque à pâtisserie.
- Faites fondre le beurre à feu très doux dans une casserole à fond épais, puis ajoutez les raisins, les épices et les écorces d'orange, ainsi que les amandes moulues. Mélangez bien en vous assurant qu'ils soient tous incorporés. Réservez ce mélange.
- Découpez les feuilles de pâte en triangles, comme ça :



- Sur huit triangles, répartissez uniformément le mélange sur le fond, en veillant à laisser une marge sur les côtés. Humectez les bords avec un peu de lait, puis posez délicatement les huit autres triangles par dessus. Scellez les bords en les sertissant.
- Posez les "chaussons" sur la plaque de cuisson graissée (en deux fournées si besoin), et faites cuire au four pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les triangles aient gonflé et soient dorés. Retirez-les du four et laissez-les refroidir légèrement. Saupoudrez d'un peu de sucre semoule et servir.