

## Feuilletés praliné

### Ingrédients :

- \* 1 pâte feuilletée Herta
- \* cassonade
- \* [pralin](#)
- \* 1 jaune d'œuf



### Préparation :

Préchauffez votre four à 200°C (th.6) et posez votre toile SILPAT® sur la plaque perforée.

Découpez des étoiles par nombre pair à l'aide du découpoir MA 152217, déposez les sur la toile SILPAT®. Badigeonnez la moitié des fonds avec le jaune d'œuf.

Mélangez la cassonade avec le pralin et déposez une petite cuillère au centre des étoiles couvertes du jaune d'œuf. Déposez une deuxième étoile dessus et recommencez (jaune d'œuf + pralin).

Enfournez 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient bien dorés et le mélange cassonade/pralin soit caramélisé. Dégustez tiède avec une bonne tasse de thé.

Source : Une version salée chez Virginie ([lesgourmandisesdevirginie.blogspot.com](http://lesgourmandisesdevirginie.blogspot.com)).