

Bouchées d'arachide crème au beurre de Burnett



Une petite recette simple pour un dessert impressionnant préparé à l'aide de feuilletés vendus en épicerie. Ces bouchées d'arachide crème au beurre enchanteront vos convives et raviront vos papilles après une difficile soirée d'étude.

Temps de cuisson : 30 minutes

Donne 20 portions

Ingrédients :

1 tasse	de beurre d'arachide velouté	250 ml
¼ tasse	de sucre à glacer	175 ml
3 c. à soupe	de beurre ramolli	45 ml
2 c. à soupe	d'extrait de vanille	25 ml
½ tasse	de crème à fouetter 35%	125 ml

Feuilletés :

	un peu de farine pour rouler la pâte
1 paquet (450 g)	de pâte feuilletée vendue en épicerie, décongelée
1	œuf battu

Préparation :

Garniture :

1. Battre le beurre d'arachide avec le sucre à glacer, le beurre et la vanille jusqu'à ce que le mélange pâlisse et devienne plus léger.
2. Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous à la surface, puis y incorporer le mélange au beurre d'arachide.

Feuilletés :

1. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).



2. Fariner la surface de travail et le rouleau. Rouler la pâte pour obtenir une surface de 5 mm d'épaisseur (1/4 po). À l'aide d'un emporte-pièce, couper les formes de votre choix et déposer les pièces sur une tôle à biscuits. Badigeonner les formes d'œuf battu et les piquer légèrement à l'aide d'une fourchette.
3. Faire cuire 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Laisser refroidir.
4. Retirer doucement la partie supérieure. Utiliser une poche à douille pour remplir les bouchées du mélange au beurre d'arachide. Replacer le capuchon, saupoudrer de sucre à glacer et garnir de menthe, au goût.