

Lutins aux fruits secs

Pour 20 pièces :

500 gr de pâte levée (brioche)

Farine pour l'abaisse

1 jaune d'œuf

1 cuil. à soupe de crème fraîche

Pour garnir :

20 gr de pistaches hachées

20 noisettes

10 demi-amandes

100 gr de cerises confites

100 gr d'abricots secs

100 gr de noix de coco râpée

10 gr d'amandes effilées

125 gr de sucre glace

Pétrir la pâte, la laisser lever, puis l'abaisser finement sur un plan de travail fariné. Couper en bandelettes d'environ 10 cm de large, puis détailler en triangles. Les disposer sur une tôle à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Mélanger le jaune d'œuf avec la crème fraîche et en badigeonner les triangles.

Avec les fruits secs et les cerises confites créer des visages fantaisistes. Placer la tôle dans une pièce chauffée et laisser lever pendant env. 15 mn.

Température de cuisson : four électrique préchauffé à 175°, chaleur tournante à 150°, gaz thermostat 2.

Temps de cuisson : env. 15 mn.

Préparer un glaçage à base de sucre glace et d'un peu d'eau, juste assez pour obtenir une pâte consistante (quelques gouttes de jus de citron pour aromatiser).

Confectionner un petit cornet dans du papier sulfurisé, le remplir de glaçage, couper la pointe et appliquer comme sur l'illustration.

Après refroidissement, disposer les lutins sur une claie à pâtisserie.