

Fleurs aux pêches

- de la pâte feuilletée
- 1 pêche
- de la poudre d'amande
- sucre vanillé
- 1 œuf pour la dorure

Coupez la pâte feuilletée en plusieurs carrés et faites des incisions comme sur la photo.

Déposez un peu de poudre d'amande au centre, puis des tranches de pêches, parsemez avec du sucre vanillé . Relevez les bords et pincez-les pour les souder. A l'aide d'un pinceau badigeonnez la pâte feuilletée et parsemez un peu de sucre vanillé.

Enfournez à 180° durant 20 à 30 mn environ.

* peut aussi se faire avec des abricots.