

Cornets gourmands

Ingrédients:

60 gr de beurre tempéré
50 gr de sucre
70 gr de farine
2 blancs d'œufs

Une bonne chantilly
Des fruits pour la déco

Travaillez le beurre en pommade et mélangez-le avec le sucre.

Ajoutez la farine puis les blancs d'œufs et mélangez.

Étalez la pâte pour former des disques de 10 cm de diamètre environ, en couche très fine sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.

Vous pouvez éventuellement saupoudrer de pistaches hachées et mettez au four 10 mn à 150°.

Dès la sortie du four, décollez les biscuits un à un et roulez-les pour former des cornets. Ne faites cuire que 4 disques à la fois car ils durcissent très vite à la sortie du four.

Remplissez les cornets de chantilly et décorez avec des morceaux de fruits.