



Faits Nutritionnels

Portion 1 tart

Quantité Par Portion

Calories 80

% Valeur Quotidienne

Lipides Totale g 0%

Lipides Saturée g 0%

Cholestérol 15mg 5%

Sodium 60mg 3%

Glucides Totaux 8g 3%

Fibre Alimentaire 0g 0%

Protéine 1g 2%

Vitamine A % Vitamine C %

Calcium 0% Fer %



Temps Total
20 MIN.

Portion
1 TART

Difficulté
FACILE

Rendements
48

Dessert parfait pour régaler vos invités, ces savoureuses bouchées sont idéales pour le thé ou pour célébrer l'arrivée d'une naissance ou un futur mariage

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
œuf	1	1
eau	1 c. a soupe	15 mL
mini-vol-au-vent <i>Pepperidge Farm®</i>	48	48
jaunes d'œufs	3	3
de sucre granulé	1/3 tasse	75 mL
de fécule de maïs	3 c. a soupe	45 mL
de sel		
de sel	24 raisins rouges, coupés en deux	24 Une pincée
de miel liquide	2 c. a soupe	30 mL



Tip

Conseil : Il est également possible d'utiliser un mini-chalumeau de cuisine pour caraméliser le dessus des bouchées.

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Battre l'œuf et l'eau. Badigeonner les vol-au-vent avec l'œuf battu. Cuire de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirer du four et laisser refroidir sur une grille.
2. Crème pâtissière : Entre-temps, fouetter ensemble les jaunes d'œufs, le sucre, la fécule de maïs et le sel dans une casserole à fond épais, puis incorporer graduellement le lait jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse. Cuire à feu moyen en fouettant le mélange continuellement jusqu'à ce qu'il ait épaissi, environ 7 à 8 minutes. Incorporer la vanille. Transférer dans un bol et placer une pellicule plastique directement à la surface. Réfrigérer pendant 2 heures ou jusqu'à ce que le mélange ait complètement refroidi.
3. Enrober les demi-raisins de miel. Remplir les vol-au-vent de crème pâtissière. Déposer un demi-raisin sur chaque bouchée.
4. Juste avant de servir, mettre les bouchées sous le gril durant 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le dessus ait caramélisé.