



Croustade de fruits rouges

Pour 4 personnes

- 200 g de Faisselle La Bressane
- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 2 kiwis
- 100 g de mûres
- 50 g de sucre semoule
- 1 oeuf
- 1 c. à s. de sucre glace

Préchauffez le four à 210° C (th. 7). Étalez la pâte, coupez-la en 4 rectangles égaux (6 cm par 10 cm environ), dorez-les avec l'oeuf battu et incisez légèrement. Enfournez sur une plaque 15 mn environ et laissez refroidir. Fouettez la Faisselle avec 40 g de sucre. Épluchez les kiwis et tranchez-les finement. Partagez les croustades en 2 dans l'épaisseur et garnissez les bases de Faisselle, de kiwis, de mûres et du sucre restant. Recouvrez des autres demi croustades saupoudrées de sucre glace et servez.

Astuce : vos croustades peuvent être rondes ; pour cela, employez comme gabarit une soucoupe à café.