



Carré à la confiture et Gerladissu

Carré à la confiture, pour 12 pièces

- 500 g de pâte feuilletée fraîche
- 1 gousse de vanille
- 500 g de confiture de prunes
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à s de lait

1/ Etalez la pâte feuilletée en 2 rectangles de 30X40cm.

Posez le premier sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé.

2/ Fendez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, grattez les graines et mélangez-les à la confiture. Faites-la chauffer à feu doux.

3/ Piquez la pâte à la fourchette et couvrez de confiture tiède.

4/ Coupez des bandelettes dans l'autre rectangle de pâte et placez-les sur la confiture, en diagonale, d'abord dans un sens et puis dans l'autre, pour former des losanges.

5/ Fouettez un jaune d'œuf avec le lait et badigeonnez-en au pinceau le quadrillage de pâte.

6/ Laissez reposer 30 minutes puis faites cuire 30 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir puis coupez des carrés de 10 cm de côté. Servez frais.

Gerladissu, pour 6 personnes

- 50 amaretti durs
- 250 g de mascarpone
- 70 g de sucre en poudre
- 1 pot de confiture de pêche de vigne
- 250 g de framboises fraîches
- 3 œufs
- 75 g de chantilly
- 1 verre de liqueur de pêche
- Sucre glace



7/ Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et faites un ruban. Ajoutez-y le mascarpone et ensuite la chantilly. Réservez au frais.

8/ Faites monter les blancs en neige que vous incorporez alors à la crème et réservez au frais.

9/ Prenez un plat à four de 4 à 6 cm de hauteur. Trempez rapidement les amaretti dans la liqueur de pêche et faites-en une couche dans le fond du plat. Couvrez de confiture de pêche de vigne et ensuite d'une couche de crème. Répétez l'opération avec une couche d'amaretti et recouvrez le tout de crème. Garnissez de framboises fraîches et remettez au réfrigérateur pendant +/- 2h.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_carre-a-la-confiture-et-gerladissu?id=8257833&emissionId=5931