

🎃 Feuilletés à la confiture : la recette d'Halloween facile et gourmande ❤️

Envie d'un goûter sucré qui fasse frissonner de plaisir petits et grands ? Ces **feuilletés d'Halloween à la confiture** sont à la fois simples, ludiques et délicieux. Avec leur forme de citrouille et leur cœur fruité, ils feront sensation pour le goûter du 31 octobre !



🧁 Ingrédients pour environ 6 feuilletés

- 1 pâte feuilletée prête à l'emploi
- 4 cuillères à soupe de confiture de fraise (ou celle que vous aimez)
- 1 œuf (pour la dorure)
- Sucre glace (facultatif, pour décorer)

👨‍🍳 Préparation pas à pas

Préchauffez le four à 200°C. Déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail. À l'aide d'un emporte-pièce en forme de citrouille (ou d'un gabarit dessiné à la main), découpez un nombre pair de formes.

Sur la moitié des formes, réalisez une petite ouverture au centre pour laisser apparaître la confiture. Sur les autres, étalez une cuillère de confiture en laissant un bord libre.

Assemblez les feuilletés en posant la citrouille percée sur celle garnie de confiture, puis soudez les bords à la fourchette pour éviter les fuites.

Battez l'œuf et badigeonnez la surface. Disposez sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfournez 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les feuilletés soient dorés et gonflés.

Laissez refroidir quelques minutes, puis saupoudrez de sucre glace pour un effet magique. Et voilà, vos **feuilletés d'Halloween** sont prêts à être dégustés !

😋 Astuce

Variez les plaisirs avec de la confiture de framboise, de myrtille ou même du Nutella pour une version encore plus gourmande.

Une recette rapide et créative, parfaite pour un moment sucré en famille le soir d'Halloween ❤️.