

### Feuilleté tressé amandes et fruits confits



**Ingrédients pour la pâte feuilletée** au **Cook'in** (à faire la veille) : 250 g de beurre en cubes, 250 g de farine, 5 g de sel, 120 g (12 cl) d'eau, 1 cuiller à café de vinaigre blanc, 1 jaune d'oeuf, amandes effilées

Mettre le beurre en cubes au congélateur pendant 30 mn. Mettre le beurre, la farine et le sel dans le bol du Cook'in. Régler le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 1. Ajouter l'eau et le vinaigre. Régler le minuteur sur 1 minute et la vitesse sur 1. Sortir la pâte du bol. Finir de la lisser à la main. Etaler la pâte au rouleau en forme de rectangle. Plier la en 3 en ramenant chaque côté au centre. Tourner la pâte d' 1/4 de tour. Etaler de nouveau et plier de nouveau en 3. Laisser la pâte reposer au réfrigérateur dans un film étirable pendant une vingtaine de minutes. Recommencer le processus 2 fois avec un temps de repos entre les 2 pour obtenir 6 tours. Réserver dans un film étirable.

**Ingrédients pour la garniture crème d'amande/ fruits confits** : 50 g de poudre d'amande, 50 g de beurre mou, 50 g de sucre, 1 oeuf, QS extrait d'amande amère, QS fruits confits et raisins secs, QS rhum. Faire tremper les raisins secs et les fruits confits dans de l'eau chaude enrichie d'une cuiller à café de rhum. Mélanger la poudre d'amandes, le sucre et l'oeuf. Ajouter le beurre mou et l'extrait d'amande amère. Mélanger. Ajouter les fruits confits égouttés. Etaler la pâte feuilletée selon un rectangle. Avec une corne, faire des incisions en biais de chaque côté des longs côtés de la pâte afin de former des petits rubans de pâte de 3 cm de long et 1 cm de large uniquement. La prochaine fois, je serai plus régulière et précise dans mes incisions.

Garnir le milieu de la pâte de la préparation aux amandes et fruits confits. Rabattre les "rubans" de pâte en faisant une sorte de tresse. Dorer à l'oeuf. Parsemer d'amandes effilées. Enfourner à 180°C pour 25 minutes environ.