



Pirpir Aux Fruits

Meyveli Pirpir



8 pâtes feuilletées
1 oeuf
2 tasses de lait
1 tasse de thé de sucre
1 cuillère à soupe d'amidon
1 cuillère à soupe de farine
1 paquet de vanille
Pour la confiture;
1 tasse d'eau
1 cuillère à café d'amidon
1 cuillère à soupe de sucre
Pour le mélange;
1 banane
1 kiwi

- # Faites des coupures en commençant du côtés vers le milieu.
- # Pliez les bouts droits des 4 côtés vers le milieu. Faites tenir avec un cure dent. (Une forme de rose de vent)
- # Placez les pâtes dans 2 plats de cuisson qui contient du papier huilé. Mettez un oeuf fouetté à l'aide d'une brosse.
- # Placez les plats au four préchauffés à 190 degrés. Laissez cuire jusqu'à la grillade.
- # Pendant ce temps, prenez dans une casserole, du lait, du sucre, de la farine, de l'amidon et l'oeuf qui reste.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement. Retirez du feu puis rajoutez de la vanille.
- # Rajoutez dans une autre casserole, de l'eau, du sucre et de l'amidon. Faites cuire à moyenne température jusqu'à qu'il soit à point.
- # Épluchez le kiwi et la banane puis coupez finement.
- # Sortez les cures dents des pirpir. Versez un peu de marmelade.
- # Mettez de la crème gras juste au milieu. Placez les fruits sur la crème.
- # Laissez la marmelade sur les fruits.
- # Laissez reposer au réfrigérateur pendant 1 heure puis servez.

N-B; Dans cette recette l'utilisation de la marmelade au lieu du gel, a empecher de noircir les fruits.