

Cuquettes



Pour 40 à 50 pièces

**Préparation : temps de repos
+ 60 min**

Cuisson : environ 10 min

Ingrédients

- 5 dl de crème aigre très épaisse
- 200 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 1 cuill. à soupe de sucre
- environ 350 à 400 g de farine

Préparation

Mettre la farine dans une terrine, faire la fontaine, ajouter la crème, le jaune d'œuf, le sel et le sucre.

Mélanger le tout, faire une boule, ne pas travailler la pâte.

Laisser reposer, couvert d'un linge, au frigo pendant 30 min.

Former un rectangle de pâte et faire le feuilleté une première fois en étalant la moitié de beurre.

Laisser reposer encore 30 min au frigo.

Faire un deuxième fois le feuilleté avec le reste du beurre et laisser au frigo au moins un demi-jour.

Séparer la pâte en 2 ou 3 morceaux et réserver le reste au frigo.

Étendre une part le plus mince possible, découper les cuquettes environ 12 à 15 cm de diamètre et faire des entailles.

Saupoudrer de sucre. Cuire au four préchauffé à 220° C.

Bien surveiller. Recommencer l'opération avec le reste.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.

