



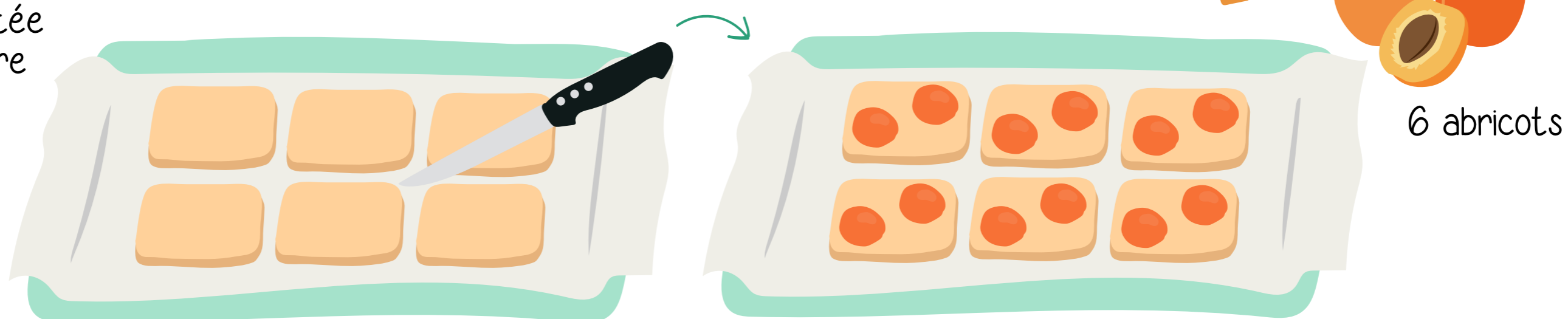
Pour 6 personnes

# Oreillons aux abricots

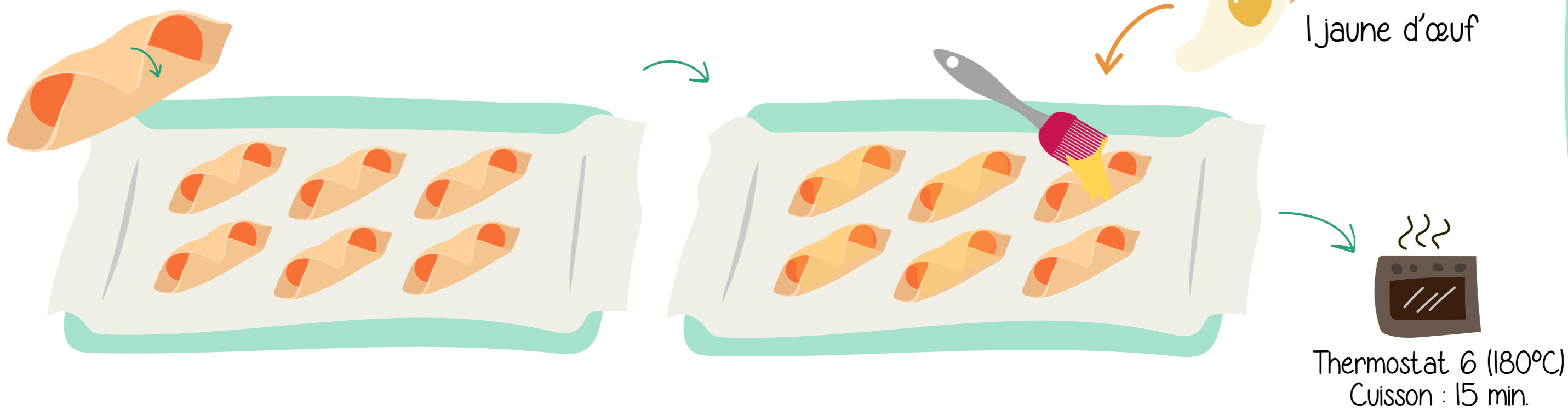


- 1 Étalez la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson et découpez 6 carrés de 10 cm de côté. Déposez 2 demis abricots sur chaque carré.

1 pâte feuilletée  
rectangulaire



- 2 Repliez 2 des côtés vers le centre en soudant la pâte avec un peu d'eau. Badigeonnez les oreillons de jaune d'œuf et enfournez 15 min.



- 3 Sortez les oreillons du four et badigeonnez-les de confiture d'abricots. Laissez refroidir, puis saupoudrez avec du sucre glace.

