

## FEUILLETÉS À L'ABRICOT

### **Pâte**

300 g de farine

100 g de margarine végétale

un peu d'huile ou de margarine liquide

7 cl d'eau froide

### **Garniture**

confiture d'abricots

un peu de lait de soja

un peu de sucre

*Dans une terrine, placer la farine, le sel et la margarine.*

*Émietter avec les doigts jusqu'à obtenir une chapelure. Verser l'eau en une fois et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Le mieux est d'utiliser un pétrisseur électrique car la pâte doit être le moins possible travaillée. Former une*

*boule et laisser reposer une demi-heure.*

*Étendre la pâte en un rectangle, comme pour une pâte feuilletée. Au pinceau étendre sur toute la surface un peu de margarine liquide ou d'huile. Replier en trois, donner un quart de tour, et répéter l'opération. Donner en tout 6 tours.*

*Couper la pâte en 6 portions. Étendre chacune d'elles en un rectangle et placer dans la partie inférieure une cuillère à soupe de confiture. Avec un couteau, effectuer de grandes incisions dans la pâte de la partie supérieure. Mouiller les bords du rectangle d'un peu d'eau, replier la pâte incisée sur la confiture et souder fortement. Couper légèrement le surplus de pâte pour donner au feuilleté une forme arrondie. Les déposer au fur et à mesure sur la plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.*

*Préchauffer le four à 200°, enduire de lait de soja les feuilletés et enfourner pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Saupoudrer de sucre cristallisé, déguster tiède ou froid.*