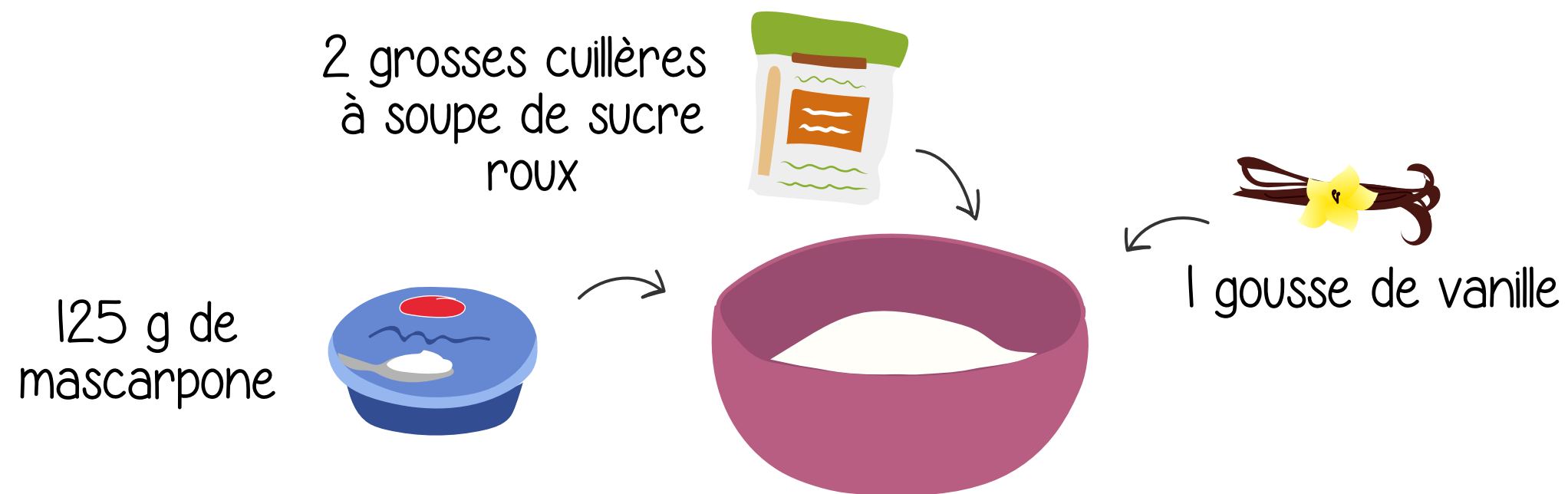


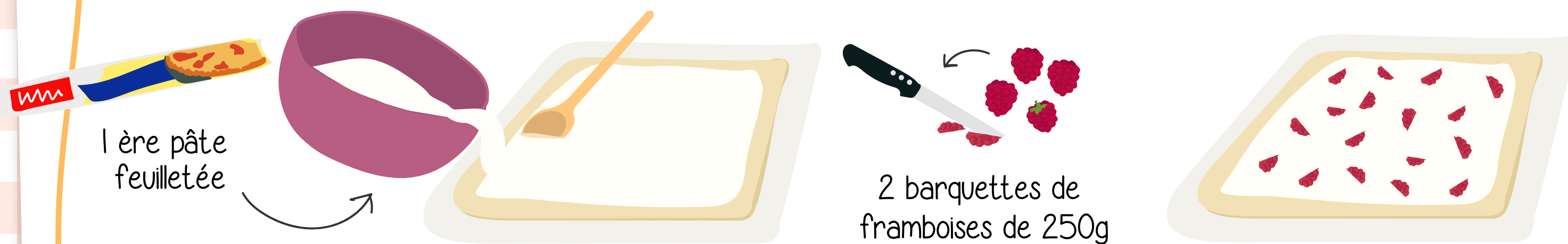
Torsades aux framboises



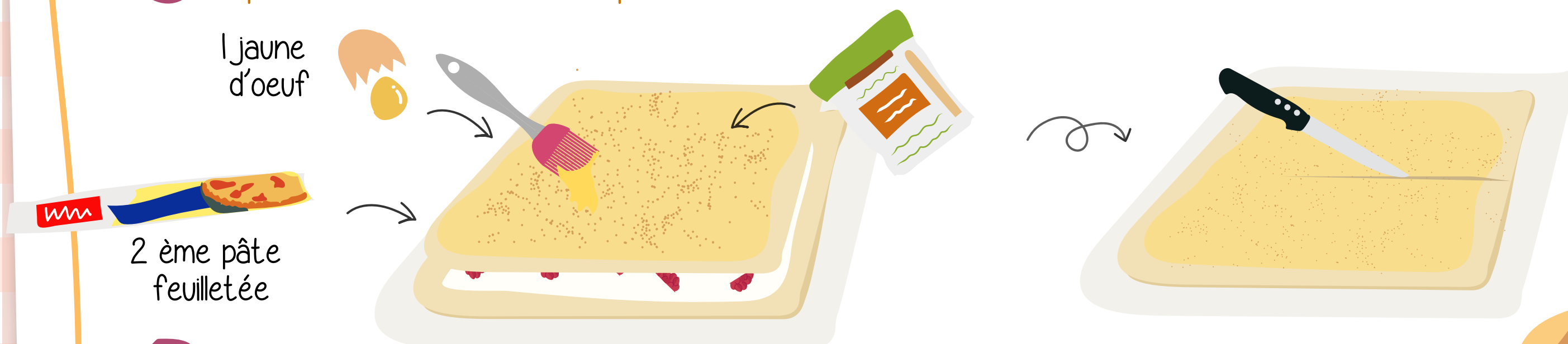
- 1** Fouettez le mascarpone avec les 2 cuillères à soupe de sucre roux et la gousse de vanille.



- 2** Etalez le mélange sur toute la surface de la première pâte feuilletée puis les framboises en 2 dans le sens de la longueur. Puis, répartissez chaque moitié sur la crème en les espaçant légèrement.



- 3** Recouvrez de la seconde pâte feuilletée, badigeonnez-la de jaune d'oeuf, saupoudrez avec un peu de sucre roux et coupez en deux.



- 4** Coupez ensuite des bandelettes d'environ 2cm de largeur et torsadez-les.

