

PETS AUX BLEUETS (STYLE PETS DE SOEURS ROULÉS ENTIERS)



Ingrédients :

½ tasse de beurre fondu

1 tasse de cassonade

2 tasses de bleuets frais (ou congelés, bien égouttés)

1 c. à thé de cannelle (**facultatif**)

Préparation :

Pâte

Utiliser le reste de pâte que vous avez sous la main.

Abaissier en un grand rectangle (environ 10 x 14 po).

Garniture

Badigener de beurre fondu.

Parsemer de cassonade et de cannelle.

Répartir uniformément les bleuets.

Rouler

Rouler la pâte sur la longueur, comme pour former un gros rouleau.

Contrairement aux pets de sœur traditionnels, ne pas couper en tranches

Temps de cuisson :

Déposer le rouleau entier dans un plat beurré.

Cuire au four préchauffé à 350 °F pendant 40–45 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et cuite à cœur.

Servir

Laisser tiédir 10 minutes avant de trancher.

Déguster chaud, tel quel, ou accompagné d'une boule de crème glacée à la vanille.

🔴 Note de Chantal :

Pas le plus joli à l'œil, mais un vrai bonheur en bouche. Comme quoi, l'essentiel se cache souvent dans la simplicité.