



1. Préchauffez votre four à 200° (th. 6-7).
2. Déroulez votre pâte feuilletée. Saupoudrez-la de sucre cassonade (mettez-en plus ou moins selon vos goûts, pour ma part je mets 2 à 3 c. à soupe. N'en mettez pas trop car vous allez les sucrer à nouveau une fois les arlettes découpées).
3. Enroulez la pâte sur elle-même en la serrant bien.
4. Découpez le rouleau en rondelles de 1,5 cm.
5. Prenez une rondelle, mettez-la sur un plan de travail en la laissant sur la tranche. Saupoudrez-la d'une pincée de cassonade et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez-la jusqu'à l'obtention d'une galette de +/- 1 cm. Disposez la galette sur une plaque recouverte de papier cuisson.
6. Répétez ces opérations pour les autres rondelles.
7. Une fois toutes les arlettes réalisées, recouvrez-les d'une feuille de papier cuisson. Posez une plaque de cuisson par-dessus : vos arlettes resteront bien plates et ne se déformeront pas pendant la cuisson.
8. Enfournez pour +/- 15 minutes (selon votre four), les arlettes doivent être légèrement dorées.
9. Servez tièdes ou froids, en accompagnement d'une glace, d'une salade de fruits, d'une mousse au chocolat, d'une crème, etc.



Si votre pâte feuilletée commence à coller lorsque vous la manipulez, remettez-la au réfrigérateur pendant au moins 30 mn. Et si vous avez le temps, laissez votre pâte reposer 30 mn au frais après l'avoir roulée. Pensez également à passer vos mains sous l'eau froide avant de la manipuler, elle restera ferme plus longtemps.

Super facile
25 mn de préparation
15 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour une vingtaine d'arlettes :

Vous aurez besoin de deux plaques de cuisson

- 200 g de **pâte feuilletée** (là c'est important d'en choisir une de qualité. Commandez-la chez un bon pâtissier ou essayez d'en trouver une de la marque [François](#) qui fait des pâtes remarquables)
- **Sucre cassonade**

Variantes :

Pour une version encore plus gourmande, étalez de la pâte à tartiner ou de la confiture sur la moitié des arlettes et recouvrez-les avec l'autre moitié.

