

# Roulés “La tombe”

**Durée du projet :** 45 minutes

Donne 8 roulés

## **Ingrédients :**

- 1 paquet de pâte à croissants réfrigérée
- 8 grosses guimauves
- 60 ml (¼ ts.) de beurre, fondu
- 15 ml de cannelle
- 60 ml (¼ ts.) de sucre
- Cure-dents
- Moule à muffins

## **Dans le cadre d'un cours ou avec un groupe :**

- Faites fondre le beurre et mélangez à l'avance le sucre avec la cannelle.
- Chaque élève aura besoin d'un cure-dent.
- Préparez un poste de travail pour chaque élève, où chacun aura une portion de tous les ingrédients afin que chacun puisse faire un roulé “la tombe”.

## **Conseils :**

- Lorsque vous tremperez la pâte roulée dans le beurre et le sucre à la cannelle, trempez la partie la plus épaisse de la pâte, puis placez la partie la plus mince dans le bas du moule. Cela permettra au roulé de mieux conserver sa forme lors de la cuisson.

### Étapes :

1. Préchauffez le four à 190 °C (375 °F). Séparez la pâte en croissant individuel. Mélangez ensemble la cannelle et le sucre dans un bol, et faites fondre le beurre.
2. Utilisez un cure-dent pour tremper une guimauve dans le beurre fondu.
3. Roulez la guimauve dans le sucre à la cannelle, et placez-la sur le croissant. Répétez l'opération avec les autres guimauves.
4. Enroulez la pâte autour de chaque guimauve et pincez les bords pour sceller. Roulez délicatement pour former une boule.
5. Trempez le dessus de la pâte dans le reste de beurre fondu et de sucre à la cannelle (voir conseil).
6. Placez chaque roulé, côté trempé dans le sucre sur le dessus, dans le moule à muffin.
7. Faites cuire les roulés à 190 °C (375 °F) pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laissez refroidir.
8. Ouvrez le roulé, et faites voir que la tombe est vide!

**Il est ressuscité!**