



Croissants au beurre

Croissants au beurre

- 500 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 290 g de lait
- 40 g de levure de boulanger
- 300 g de beurre
- 1 càc de sel
- 1 oeuf

1/ Faites un puits avec la farine et déposez le sucre, le sel, le lait et la levure délayée dans un peu de lait tiède.

2/ Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène et travaillez-la jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Elle doit rester tendre, lisse et élastique

3/ Disposez dans un saladier, couvrez d'un linge et laissez reposer 1 heure dans un endroit chaud.

4/ Sortez la pâte, farinez le plan de travail et le rouleau et étalez la pâte en carré sur 1 cm d'épaisseur

5/ Déposez le beurre au centre sur environ 5mm d'épaisseur et rabattez les bords de la pâte vers le centre.

6/ Étalez la pâte en forme d'un grand rectangle épais de 1/2 cm environ. Pliez en trois et faites 1/4 de tour à votre pliage

7/ Laissez reposer 20 min au réfrigérateur

8/ Répétez cette étape 2 fois et avant d'étaler la pâte vérifiez que le pli se trouve bien à droite.

9/ Ensuite étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et 32 cm de largeur environ

10/ Découpez la pâte en deux dans le sens de la longueur pour obtenir 2 bandes de 16 cm environ

11/ Dans chaque bande, découpez des triangles avec une base de 12 cm

12/ Au milieu de la base des croissants, faites une légère incision

13/ En partant de la base roulez les croissants sur eux-mêmes (vous pouvez rajouter une barre de chocolat à l'intérieur avant d'enrouler les croissants si vous voulez réaliser des pains au chocolat).

14/ Posez les croissants sur une plaque avec un papier cuisson et laissez-les reposer 1h : ils doivent doubler de volume.

15/ Préchauffez votre four th.8 (240° C)

16/ Dorez les croissants avec un jaune d'œuf puis enfournez pendant 15 à 18 min

17/ Quand vos croissants sont bien dorés, sortez les du four, laissez les refroidir et dégustez.



Chouquettes

Chouquettes (pour 4 personnes)

- 2 œufs
- 50 g de beurre
- 75 g de farine
- 30 g de sucre en grain
- 20 cl d'eau
- 1 pincée de sel

1/ Préchauffez le four à 150°C/180°C (thermostat 5/6).

2/ Versez le beurre et l'eau dans une petite casserole à fond épais. Faites chauffer quelques instants. Dès que les premiers bouillons apparaissent, ôtez la casserole du feu.

3/ Versez la farine en une seule fois et mélangez avec une cuillère jusqu'à ce que la pâte forme une boule élastique qui se décolle facilement des parois de la casserole.

4/ Ajoutez alors les œufs un à un sans cesser de mélanger, puis ajoutez le sel. Votre pâte doit avoir une consistance lisse et ferme.

5/ Formez des petites boules en vous aidant de deux cuillères et disposez-les sur la plaque. Saupoudrez-les de sucre en grain. (Attention ! Laissez un espace suffisant entre les petits choux car ils vont gonfler à la cuisson). Mettez au four environ 15 minutes.

6/ Sortez les chouquettes et dégustez.

REGARDEZ LES PREPARATIONS EN VIDEO :

http://www.rtf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_croissant-au-beurre-et-chouquettes?id=9240048&emissionId=5931