

Petits escargots briochés



Ingrédients pour une trentaine:

- 350 g de farine
- 12 g de levure de boulanger déshydratée
- 50 g de sucre + 35 g de cassonade
- 15 cl de lait
- 60 g de beurre + 70 g de beurre mou
- 1 oeuf
- Vanille, Cannelle, sucre perlé

Au Cook'in : mettez la levure dans le bol du robot avec le lait, programmez 40 secondes, 40°, vit 2. Ajoutez la farine, les 50 g de sucre, les 60 g de beurre, la vanille. Battez l'oeuf entier, versez-en la moitié dans le bol. Mettez 15 secondes en vit 1. Puis programmez 3 mn de pétrissage. Laissez lever la pâte à température ambiante pendant 30 mn.

Sans Cook'in : Faites tiédir du lait et délayez la levure dedans. Faites fondre les 60 g de beurre, ajoutez le lait, la farine, les 50 g de sucre, la moitié de l'oeuf battu et la vanille. Pétrissez 10 mn au robot. Laissez lever la pâte à température ambiante pendant 30mn.

Étalez la pâte au rouleau en rectangle ou en carré. Étalez les 70 g de beurre mou sur cette pâte. Saupoudrez de cassonade et de cannelle. Roulez en boudin. Dorez avec le reste de l'oeuf battu. Saupoudrez de sucre en grain et/ou de cannelle puis coupez des tronçons de 1 à 2 cm. Déposez-les sur une toile de cuisson Silpat. Laissez lever à nouveau pendant une petite heure. Enfourez à 220° pendant 6 mn environ.

Le Flo des saveurs Janvier 2015