

CROISSANTS AU NUTELLA®



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 70g + 1cs Sucre
- 100g Lait
- 10g Levure boulangère fraîche
- 25g Beurre
- 200g Farine
- 1/2 cc Sel
- pot de 200g Nutella®
- 1 Blanc d'œuf
- 3cs Jus de citron

Préparation:

- Mettre 70 g de sucre dans le bol de mixage, pulvériser 15 sec/vitesse 10, mettre dans un récipient et réserver.
- Mettre 100g de lait, 10g de levure et 1 c. à soupe de sucre dans le bol de mixage et chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.
- Ajouter 25g de beurre, 100g de farine et 1/2 cc sel et pétrir 2 min/pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique. Mettre la pâte dans un récipient, couvrir et laisser reposer 1 heure à température ambiante.
- Préchauffer le four à 160°C et chemiser une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un disque (Ø 35 cm) et couper en 6. ou un rectangle est former les triangles d'un point à un autre (exemple photos)
- Avec le pinceau de cuisine, badigeonner de blanc d'œuf les pointes des triangles de pâte, étaler 1 c. à soupe de Nutella® au centre de chaque segment de pâte en laissant un bord libre de 1cm. Enrouler chaque triangle de pâte en croissant, en commençant par le bord le plus large et en scellant l'extrémité avec les doigts, arquer légèrement les croissants et les déposer sur la plaque à pâtisserie chemisée.
- Cuire les croissants 25 minutes (160°C) à mi-hauteur du four.
- Ajouter 3 c. à soupe de jus de citron au sucre pulvérisé, mélanger et badigeonner les croissants encore chauds de ce glaçage. Laisser refroidir les croissants sur une grille à pâtisserie et servir.

Astuces:





