

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

PATTE D'OURS



Pour 12 pattes d'ours
Préparation : 45 min
Repos : 12h30
Cuisson : 20 à 25 min

Ingrédients de la pâte :

- 500 g de farine
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de sel fin
- 50 g de sucre semoule
- 25 g de levure de boulanger
- 20 cl de lait tiède
- 200 g de beurre

Ingrédients de la crème au citron :

- 20 cl de jus de citron
- 120 g de sucre semoule
- 6 jaunes d'oeufs
- 220 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Préparation :

Préparer la pâte. Versez la farine sur la table. Creusez un puits au milieu pour y déposer le sel, le sucre semoule, les oeufs, la levure et le lait tiède. Mélanger en remuant la farine petit à petit dans le lait. Pétrissez la pâte et laissez reposer 10 heures au réfrigérateur.

En attendant la pause de la pâte, préparez la crème au citron :

Mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre avec un petit fouet puis ajoutez la maïzena. Faites tiédir le jus de citron puis versez-le sur la crème.

Mettez la crème sur un feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux, mélanger énergiquement au fouet. Mettez la crème dans un saladier, couvrez à l'aide d'un film

alimentaire puis laissez refroidir au frigo.

Sortez votre pâte du frigo. Abaissez-la en carré. Déposez le beurre au milieu de la pâte. Emballez-le comme un cadeau. Etalez sur 1 cm d'épaisseur et repliez la pâte comme un portefeuille à permis de conduire. Laissez reposer pendant 10 min au réfrigérateur. Recommencez l'opération deux fois. Emballez la pâte dans du film alimentaire et déposez-la au réfrigérateur pendant 30 minutes.



Etalez la pâte sur 6mm d'épaisseur en essayant d'avoir un beau rectangle pas trop large. Etalez la crème au citron sur toute la largeur du rectangle, badigeonnez les bords de la pâte avec un oeuf battu puis pliez le rectangle en deux afin d'enfermer la crème, bien appuyer sur les bords pour souder la pâte.

Coupez le rectangle de pâte farci à la crème en forme de carré de 6 cm puis incisez chaque carré (4 incisions) pour avoir une forme de patte. (Voir photos)

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les pattes d'ours avec le reste de l'oeuf battu. Laissez lever à température ambiante pendant 2 heures environ.

Préchauffez votre four à 210°.

Dorez encore une fois le dessus des pattes d'ours avec l'oeuf battu. Faites-les cuire au four pendant 20 à 25 minutes en surveillant la cuisson.

www.paprikas.fr