

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CROISSANTS AUX PRUNEAUX

Pour 10 croissants

Préparation : 2 h

Cuisson : 20 mn

Ingrédients pour la pâte :

- 260 ml de lait
- 1 cuillère à café de sel
- 10 g de beurre
- 40 g de sucre
- 1 cuillère à café de citron
- 450 g de farine
- 1 cuillère à café de levure instantané
- 150 g de beurre pour le feuilletage
- 1 oeuf battu pour dorer

Ingrédients pour la farce :

- 300 g de pruneaux moelleux
- 3 cuillères à soupe d'amandes effilées
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation de la pâte :

Dans la MAP, mettez les ingrédients exactement selon l'ordre écrit sauf les 150 g de beurre et l'oeuf battu. Mettez en marche la MAP en programme "Pâte".

Une fois que c'est terminé. Mettez la pâte dans un récipient, couvrez-le puis mettez-le au frigo pendant 30 mn.

Étalez la pâte en formant un rectangle. Coupez le beurre en petit morceaux et placez le au milieu de la pâte puis rabattez les côtés. Mettez au frais pour 15 mn.

Étalez encore une fois la pâte en essayant de toujours faire un rectangle puis la repliez en trois.

Mettez encore au frais pour 15 mn.

Sotir la pâte et recommencez la même manipulation. Étalez, faire un rectangle, repliez en trois.

Repettez l'opération jusqu'à ce que le beurre s'intègre à la pâte.

Préparation de la farce :

Couvrez les pruneaux d'eau et passez-les 1 mn au four à micro-ondes à pleine puissance. Egouttez-les, rafraîchissez-les et dénoyautez-les. Mettez-les dans le bol du robot avec les amandes et la fleur d'oranger. Faites fonctionner l'appareil quelques secondes, en évitant que les amandes soient broyées trop finement. Mélangez avec une cuillère.

Montage :

Sur le plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en un rectangle de 31 x 51 cm. Egalisez les bords. Coupez dedans 2 bandes égales parallèlement à la longueur et recoupez chacune d'elles en 5

triangles isocèles d'un peu près 15 cm.

Déposez 1 cuillère à café de farce aux pruneaux au centre de chaque triangle et étalez-la légèrement.

Roulez la pâte en partant de la base, sans trop serrer.

Déposez-les sur une plaque antiadhésive, la pointe sur le dessus, en les espaçant régulièrement.

Recourbez les extrémités vers l'avant pour obtenir une forme de croissant. Laissez gonfler pendant 1 h.

Faites chauffer le four à 200°.

A l'aide d'un pinceau badigeonnez les croissants de l'oeuf battu.

Mettez au four et laissez cuire pendant 20 mn.