

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

RUGELACH AUX NOIX



Pour 32 petits ou 16 grands

Préparation : 30 min

Repos : Une nuit

Cuisson : 30 min

Ingrédients de la pâte :

- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de fromage frais à tartiner, moelleux
- 2 cuillères à café de sucre semoule
- 300 g de farine
- Une pincée de sel

Ingrédients de la garniture :

- 30 g de noix finement hachées
- 25 g de sucre brun
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1 cuillère une café de cannelle
- 15 g de beurre fondu
- 1 blanc d'oeuf
- Sucre semoule

Préparation :

Battez le beurre et le fromage jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez le sucre en poudre en remuant, le sel, puis la farine, et mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Faites-en une boule, enveloppez-la dans du film alimentaire et mettez-la au frais toute la nuit.

Mélangez les noix, le sucre brun, le cacao et la cannelle. Réservez.



Préchauffez le four à 180°.

Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en un cercle mince de 25 cm de diamètre. Utilisez un moule à gâteau ou une assiette pour y couper un rond soigné, gardez les chutes au frais. Étalez le beurre fondu avec un pinceau sur la surface de la pâte, puis nappez de façon homogène avec le mélange à base de noix. Couvrez avec du film alimentaire et utilisez un rouleau à pâtisserie pour que la garniture imprègne la pâte. Retirez le film alimentaire puis coupez ce rond en 16 ou 8 parts égales, selon la taille des croissants désirés. Enroulez chaque morceau en partant du bord le plus large, de façon à obtenir de mini-croissants. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez les croissants de blanc d'oeuf battu avec un pinceau. Saupoudrez d'un peu de sucre. Faites la même chose avec le restant de la pâte et faites cuire pendant 30 min jusqu'à ce que les croissants soient bien dorés.

Laissez légèrement refroidir puis posez-les sur une grille.

www.paprikas.fr