

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

ESCARGOTS BRIOCHES A L'ANGELIQUE

Pour 4 personnes



Préparation : 30 min

Repos : 1 nuit + 1 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de sucre
- 2 oeufs
- 12 g de levure boulangère
- 90 g de beurre très mou
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 jaune d'oeuf pour la décoration
- Quelques batons d'Angélique coupés en dés

Ingrédients pour la crème pâtissière :

- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 25 cl de lait
- 20 g de maïzena
- 1 sachet de vanille

Préparation de la crème pâtissière :

Dans une casserole, mettez les jaunes d'œufs, sucre et la vanille. Fouettez un peu le mélange, ajoutez la maïzena puis mélangez encore une fois.

Versez doucement sur la préparation le lait que vous avez préalablement chauffé. Mettez la casserole sur un feu doux tout en fouettant sans cesse le mélange jusqu'à obtenir une crème.



Préparation :

Dans un saladier, mettez la farine. Faites un puits : mettez la levure que vous avez préalablement mélangé avec l'eau. Ajoutez le sucre, la vanille, sel, les oeufs et le beurre très mou. Mélangez le tout avec votre main. Vous allez obtenir une pâte un tout petit peu collante. Mettre la pâte sur un plan de travail fariné et commencez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit ferme. Pétrir énergiquement pendant 10 mn en soulevant la pâte à hauteur d'épaule, la taper sur le plan de travail puis la replier en la roulant du bas vers le haut, la reprendre à son extrémité droite et recommencer l'opération.

Formez une boule que vous remettez dans le saladier. Couvrir avec du film alimentaire et mettre la pâte au frigo pour la nuit.

Le lendemain, sortez la pâte. Travaillez-la un peu pour la détendre puis laissez reposer 5 mn. Etalez la pâte en un rectangle, badigeonnez de crème pâtissière et parsemez d'angélique en dés.

Roulez la pâte en boudin, dans le sens de la longueur puis découpez des tranches de 2 cm d'épaisseur.

Disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé puis laissez lever une deuxième fois pendant 1 h.

Préchauffez le four à 180°.

Badigeonnez les escargots de jaune d'oeuf puis mettez à cuire pendant 20 min.

www.paprikas.fr