

## Kringle aux noix de Pécan



(pour 2, 12 personnes)

250 g de farine (1 tasse)  
1 sachet de levure du boulanger déshydratée  
¼ tasse d'eau  
½ tasse de lait écrémé  
1 cs de sucre  
1 œuf battu  
75 g de beurre froid

### Garniture :

1 ½ tasse de noix de Pécan  
2/3 tasse de brown sugar  
½ cc d'extrait de vanille liquide  
½ tasse de beurre mou (mais pas fondu)

### Glaçage :

1 tasse de sucre glace  
4/5 cc d'eau  
1/2 cc d'extrait de vanille liquide

Dans une jatte, mélangez la farine, la levure et le sucre. Ajoutez le beurre et du bout des doigts, ou à l'aide de 2 couteaux, coupez le beurre dans la farine pour former des particules de la taille de petits pois. Ajoutez le lait et l'eau tiède puis l'œuf. Travaillez rapidement, la pâte restera très souple. Couvrez d'un linge propre et réfrigérez au moins 2h (mais pas plus de 24h).

Au moment de l'utiliser, diviser la pâte en deux et retournez l'une des moitiés au réfrigérateur. Sur un plan bien fariné, étalez très rapidement la pâte en un rectangle de 30 x 25 cm. Étalez la moitié de la garniture (voir ci-dessous) en une bande au centre dans le sens de la longueur, puis repliez les côtés vers le milieu en les superposant un peu. Placez sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, face refermée en-dessous. Attention, c'est délicat à manipuler ! Vous pouvez refermer les bouts en un ovale si vous le souhaitez.

Répétez ces opérations avec le restant de pâte. Couvrez et laissez gonfler pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le volume ait doublé (j'ai omis cette étape et le résultat était bon également).

Préchauffez le four à 190 °C. Faites cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirez du four et laissez refroidir 15 minutes avant d'appliquer le glaçage. Parsemez de noix de Pécan concassées.