

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

ETOILES BRIOCHEES

Pour 12 étoiles briochées



Préparation : 30 min

Repos : 1 nuit + 2 h

Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 200 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
- Pâte de pistaches ou d'amandes
- 1 petite boîte d'oreillons d'abricots

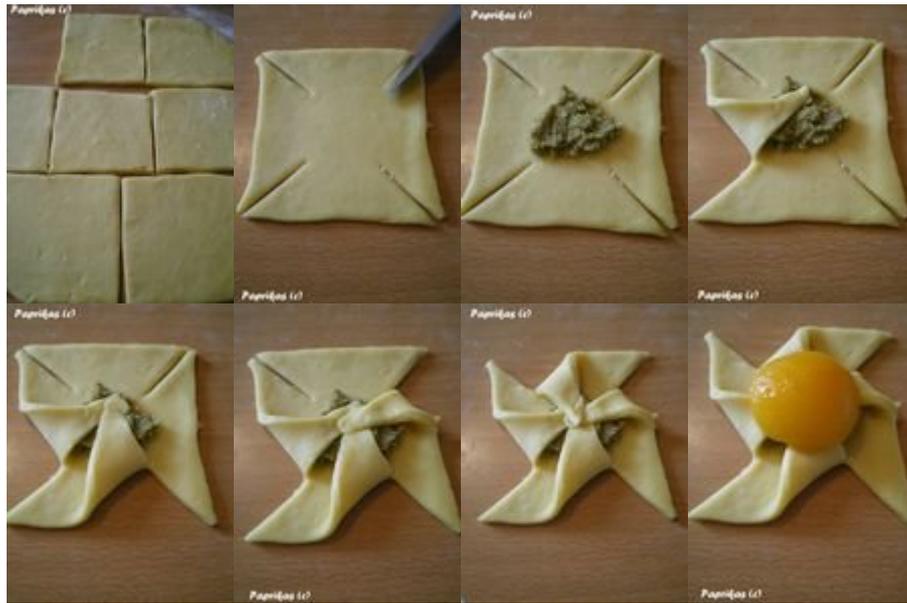
Préparation :

Dans un saladier, mettre la farine. Faites un puits : mettre 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 à 5 mm d'épaisseur. Découpez la pâte en carré de 10 cm sur 10 cm. Avec un petit couteau, faites

des incisions sur les quatre côtés du carré, vous allez obtenir 8 bouts de pâtes. Mettez au milieu de chaque carré une cuillère à café de pâte de pistaches ou d'amandes puis ramener un bout sur deux de pâte vers le centre pour obtenir la forme d'une étoile (voir photos).



Pour la touche finale, mettez un oreillon d'abricot au milieu de chaque étoile. Disposez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé puis laissez reposer 2 h. Préchauffez le four à 180°. Badigeonnez les étoiles de jaune d'oeuf puis mettez à cuire pendant 20 min.

www.paprikas.fr