

Coque catalane aux amandes



Ingrédients pour la pâte

- 350 g de farine.
- 1 sachet de Gourmandises® Brioches
- 170 ml de lait
- 30 ml d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de beurre
- 1 zeste de citron
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 10 g de sucre vanillé (1 c.à.c)

Ingrédients pour la crème catalane:

- 20 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 3 jaunes d'œuf
- 340 g de lait
- 1 petit zeste de citron

Ingrédients pour la garniture :

- QS de cubes d'amandes (ou pignons)
- QS de crème catalane épaisse
- Sucre gros grains

Préparer une crème catalane épaisse.

Mettre le sucre en poudre et la maïzena dans le bol, régler **5 sec/vit 5**.

Ajouter les 3 jaunes d'œuf, régler **10 sec/vit 5**.

Ajouter le lait et le zeste de citron.

. Régler **5 sec/vit 5**.

A l'arrêt et ôter le verre bouchon, régler **6 min/80°C/vit 4**

Transvaser dans la poche à douille avec douille cannelée.

Laisser refroidir en fermant les extrémités (pour lui éviter de faire une peau).

Réserver au frais.



Préparation de la Coque Catalane:

Hacher la peau de citron **1 min/vit progressive 5 à 10**.

Ajouter dans le bol : le lait, l'eau de fleur d'oranger, le sel, le sucre vanillé et le beurre, tiédir **1 min/40°C/vit 2**.

Ajouter l'œuf et la levure, et mélanger **15 sec/vit 2**.

Mettre la farine, pétrir **15 sec/vit 6** puis **2 min/PÉTRIN**.

Ajouter 2 cuillères à soupe de sucre et pétrir à nouveau quelques secondes jusqu'à ce que le sucre disparaisse.

Mettre la pâte dans le cul de poule et le filmer, laisser lever 20 min.

Placer la toile Silpat® sur la plaque alu perforée.

Rabattre la pâte sur la Roul'Pat® et aplatir uniformément,

Former un bourrelet sur les côtés.

Laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume recouvert d'un linge pendant 20 à 30 min.

Lorsque le volume a doublé, pulvériser la coca avec du lait.

Dresser la crème catalane épaisse (à la poche à douille)

Parsemer de cubes d'amandes et de sucre gros grains.

Enfournez à 180°C environ 30 min.

Laisser refroidir sur la toile Silpat®.

Petit astuce:

Pour un fini plus brillant, j'ai badigeonné au pinceau avec un nappage neutre à tarte mais vous pouvez tout aussi bien badigeonner de la gelée de coing tiédie.

J'ai rajouté quelques grains de sucre après prise complète.

