

**Tous ensemble pour un défi**, tous les mois un nouveau défi [ici](#) le premier c'était **Blancs de poulet à la purée de carotte sauce aux 3 poivrons**

Ce mois ci c'est des **Mauricettes** donc voici mon défi N°2



Je préfère les recettes salées, j'ai donc profité d'en faire des plus petites pour les servir à l'apéritif garnies de foie gras et de saumon fumé.



**Ingrédients:**

- 500gr de farine T55
- 1 sachet de levure boulangère ou 20g de levure fraîche (dans ces cas rajouter une cc de sel) ou 1 sachet de gourmandises pain
- 10 gr de sel
- 30 g de beurre mou
- 150 gr d'eau

150g de lait

**Pour le trempage:**

1l litre d'eau – 4 cac de sel fin – 50 gr de bicarbonate

**Pour la déco**

1 œuf pour dorer

graines de sésame ou de pavot

**Préparation: au thermomix**

Mettre l'eau dans le bol et faites chauffer à 37° pendant 2 ou 3 mn Vit 2(il faut qu'elle soit tiède)

Rajouter le reste des ingrédients, 2mn30 fonction épi

Laisser reposer la pâte pendant environ 35mn à 1heure

Préchauffer votre four à 190°

Aplatissez la pâte avec la paume de la main

Divisez la pâte selon la quantité de Mauricette souhaitées puis formez des petits boudins

Faites bouillir l'eau, le bicarbonate et le sel

Plonger 20 s et ressortir rapidement chaque Mauricette.

(Cette opération est nécessaire pour obtenir la coloration spécifique aux Mauricette)

Les poser sur une feuille de papier cuisson ou une silpat

Badigeonner avec le jaune d'œuf

Ajouter des graines de sésame ou de pavot pour décorer

Incisez-les comme pour le pain puis mettre au four environ 15mn (surveiller la coloration)



Imprimer la recette