

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

ESCARGOTS AUX RAISINS

Pâte à danish :

375g farine T.45 - 25g sucre semoule - 8g sel - 15cl lait - 25g levure fraîche - 1 gros oeuf entier - 40g beurre ramolli - 250g beurre -

Mettre la levure et le lait dans le bol du robot muni du crochet. Verser la farine, ajouter le sucre, le sel et l'oeuf. Pétrir pdt 5 minutes. Incorporer le beurre coupé en morceaux (40g), pétrir à nouveau jusqu'à ce que le beurre soit complètement incorporé. Envelopper la pâte d'un film alimentaire. Placer au réfrigérateur pendant minimum 1h30.

Au bout de ce temps, étaler au rouleau sur le plan de travail fariné la pâte pour obtenir un rectangle épais de 6mm. Etaler le beurre bien froid (250g) sur le plan de travail fariné, il doit occuper la moitié de la pâte. Le poser sur la partie inférieure de la pâte. Replier la pâte sur le beurre pour qu'il soit complètement recouvert.

Tourner la pâte d'1/4 de tour (fermeture à droite). Etaler la pâte au rouleau pour l'allonger (épaisseur 6mm). Prendre la partie inférieure et la replier au 2/3 de la pâte. Plier à 1/3 la partie supérieure jusqu'à elle touche la partie précédemment pliée. Plier en 2 la pâte (on obtient 4 épaisseurs). Envelopper la pâte de film alimentaire et la placer 35 minutes au réfrigérateur.

Etaler la pâte sur le plan de travail (fermeture à droite) sur une épaisseur de 6mm. Plier 1/3, puis le 1/3 restant afin d'obtenir 3 épaisseurs. L'envelopper de film alimentaire. La mettre au réfrigérateur 1h00. La couper en 2 pour faciliter le travail.

Garniture :

425g pâte à danish - 200g crème pâtissière - 150g raisins secs noirs et blonds -

Crème pâtissière :

250g ou 25cl lait entier - 1 càc beurre - 1/2 gousse de vanille - 2 jaunes d'oeufs - 50g sucre semoule - 20g maïzena - 1 càs rase farine -

Chauffer sur feu moyen le lait et le beurre dans une casserole. Ajouter la demie gousse de vanille fendue en 2 et grattée. Mélanger ensemble au fouet à main les jaunes d'oeufs et le sucre semoule. Ajouter la maïzena et la farine en fouettant. Verser le lait en ôtant la gousse de vanille et le verser sur le mélange jaunes/sucre/farine en fouettant. Verser à nouveau dans la casserole sans cesser de remuer et cuire sur feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe. Verser aussitôt dans une jatte, recouvrir de film alimentaire au contact et la placer au réfrigérateur (une fois refroidie).

Les escargots :

Etaler la pâte à danish au rouleau sur le plan de travail fariné en un rectangle régulier (4mm~d'épaisseur). Répartir à l'aide d'une spatule plate la crème pâtissière en laissant un bord de 1,5cm sur la longueur inférieure. Mélanger les 2 sortes de raisine, les répartir sur la crème. Les enfoncer légèrement à l'aide du rouleau.

Badigeonner le bord nature, à l'aide d'un pinceau, d'eau. Réaliser un pli d'1cm sur la longueur supérieure, rouler la pâte en serrant le plus possible. Finir en roulant sur la partie mouillée afin de faire coller le tout. Placer le boudin sur une planche à découper, entreposer au congélateur 30 minutes.

Découper à l'aide d'un couteau à pain en sciant des rondelles de 3cm de large. Déposer les rondelles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson en les espaçant. Laisser pousser (gonfler) durant 2h30 à température ambiante recouvert de film alimentaire.

Sirop : 50g sucre semoule - 50g ou 5cl d'eau - 1 càs d'eau de fleur d'oranger -

Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une petite casserole. Laisser refroidir puis ajouter l'eau de fleur d'oranger. Réserver.

Dorure : 1 oeuf entier - 1 jaune - Fouetter les 2. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Si les pains aux raisins se sont légèrement déroulés, faire glisser la pointe sous le pain. Les dorer au pinceau avec la dorure. Enfourner et cuire 12 à 15 minutes. Dès qu'ils sont cuits, les badigeonner de sirop dès la sortie du four. Laisser refroidir.

Conseils : la pâte à danish peut être congeler. De même que l'on peut congeler les rouleaux une fois découpés. Les sortir bien à l'avance pour les faire pousser.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr