

Duo d'escargots briochés

aux pralines & aux raisins



Pour 16 escargots

Préparation : 20 minutes + 1h30 de programme pâte

Levée : 1 nuit + 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 225 g de farine T 45
- 225 g de farine à gâteaux avec levure incorporée
- 20 cl de lait tiède
- 1 sachet de levure de boulanger ou 20 g de levure fraîche
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf battu
- 1 c à café de sel
- 1 jaune d'oeuf + 1 c à soupe de lait (pour dorer)

Crème pâtissière :

- 1/4 de l de lait
- 1/2 gousse de vanille fendue en 2
- 50 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'oeufs
- 15 g de farine
- 15 g de Maïzena

Mettre tous ingrédients dans la cuve de la machine à pain, beurre mou, lait+oeuf battu, une partie de la farine, les sucres et le sel, le reste de farine et la levure. Lancez le programme pâte pendant 1h30. Puis mettez la pâte au frigo pendant 1 nuit de préférence.

Préparez la crème pâtissière : J'ai fait la mienne dans le saucier, voici la marche à suivre pour une préparation traditionnelle d'après Mercotte.

Dans un cul de poule, grattez les graines de vanille sur les jaunes d'oeufs. Ajoutez le sucre et blanchissez le mélange au fouet. Versez en pluie les farines sans trop travailler le mélange. Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille, mélangez vivement la moitié avec le contenu du cul de poule, puis versez le tout dans la casserole. Faites épaissir sur le feu environ 1 minute. Versez dans un saladier et filmez au contact (cela évitera la formation d'une peau).

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Sortez la pâte du frigo et l'étaler en un rectangle de 40 x 30 ou plus si vous le souhaitez.

Si vous choisissez de la garnir de deux façons, coupez le rectangle en deux. Étalez la crème pâtissière. Répartissez les ingrédients choisis, ici des raisins et des pralines, ne pas en mettre de trop car elles vont fondre et dégouliner partout.

Roulez la pâte sur elle-même et coupez-la en tranche et placez les portions sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou une toile siliconée. Veillez à bien les espacer.

Mes 4 portions restantes ont été placées dans un petit moule à soufflé pour former une petite brioche.

Laissez lever 1h30 à 2h00 ou mettre au four éteint préchauffé à très basse température pendant 40 minutes, c'est ce que j'ai fait.

Badigeonnez-les du mélange jaune d'oeuf/lait à l'aide d'un pinceau et enfournez pour 18 à 20 minutes.