

CROISSANT AUX NOISETTES



Temps de préparation: 1h 10mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 100g Lait
- 10g Levure fraîche
- 30g Beurre mou
- 200g Farine
- 1 pincée Sel
- 130g Noisettes entière
- 60g Amandes entières
- 110g Sucre
- 1 Citron Bio
- 50g Eau
- 1/2 cc Cannelle en poudre
- 1 Oeuf

Préparation:

- Mettre 100g de lait, 10g de levure fraîche et 1 c. à soupe de sucre dans le bol de mixage et chauffer 2 min/37°C/vitesse 2.
- Ajouter 30g de beurre, 200g de farine et 1 pincée de sel et pétrir 3min/pétrissage. Faire une boule et la mettre la pâte dans un récipient, couvrir et laisser reposer 1 heure.
- Nettoyer et sécher le bol de mixage.
- Pendant ce temps, préparer la garniture.: Mettre 130g noisettes et 60g amandes dans le bol de mixage et moude 10 sec/vitesse 7.
- Mettre les noisettes moulues dans une poêle antiadhésive et faire dorer 5 minutes à feu moyen.
- Mettre 100g de sucre et le zeste d'un demi citron dans le bol de mixage et pulvériser 15 sec/vitesse 10, puis racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajouter 50g eau et chauffer 2 min/100°C/vitesse 2.
- Ajouter les noisettes grillées, 1/2 cc de cannelle et 1 c. à soupe de jus de citron et mixer 10 sec/vitesse 8.
- Préchauffer le four à 160°C et chemiser une plaque à pâtisserie de papier cuisson. Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un disque (Ø 35 cm) et couper en 8. Avec un pinceau passer le blanc d'oeufs sur les bords des triangles.
- Placer avec l'aide d'un cuillère à café une grande boule de garniture sur le côté large du triangle. Puis former les croissants. Les placer sur la plaque de cuisson. Les badigeonner avec un oeufs d'oeuf, saupoudrer avec du sucre puis enfourner les 25 minutes à 160° au milieu du four. Chaleur tournante.