COURONNES DE PâQUES à L'ABRICOT

Temps de préparation: 2h - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 4

Ingrédients:

- 150g Lait
- 10g Levure fraîche
- 350g Farine
- 40g Beurre
- 40g Sucre
- 1 Oeuf
- 1cc Sel
- 150g Confiture d'abricot
- 15g Amande effilées

Préparation:

- Mettre 150g de lait et 10g de levure dans le bol de mixage et chauffer 3 min/37°C/vitesse 2.

- Ajouter 350g de farine, 40g de beurre, 40g de sucre, l'œuf et 1cc sel et pétrir en pâte Pétrin □/3 min.
- Façonner la pâte en boule, mettre dans un récipient et laisser doubler de volume 1½ heure à couvert à température ambiante.
- Pendant ce temps, chemiser une plaque de papier cuisson.

- Déposer la pâte sur le plan de travail légèrement fariné, diviser en 4 portions égales, abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie en rectangles de 12 × 35 cm. Étaler la confiture dessus en laissant tout autour un bord de 1 cm. Enrouler la pâte à partir du long côté.
- Partager dans la longueur, entortiller les brins deux par deux de manière à placer la coupe vers le haut, façonner des couronnes. Déposer les couronnes sur la plaque chemisée, parsemer d'amandes effilées.
- Couvrir sans trop serrer et laisser lever encore 30 minutes à couvert. Pendant ce temps, préchauffer le four à 180°C. Cuire les couronnes 30 minutes (180°C) dans la moitié inférieure du four.
- Retirer, laisser tiédir un peu, faire glisser les couronnes avec le papier cuisson sur une grille à pâtisserie, laisser refroidir puis servir.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com