CROISSANTS FRANçAIS AU BEURRE



Le croissant traditionnel est réalisé à partir d’une pâte levée feuilletée, dans laquelle le beurre est enfermé puis étalé et plié plusieurs fois afin de former de nombreuses couches fines.

Infos

- **Temps de préparation**: 45 mins
- **Temps de cuisson**: 20 mins
- **Portions**: 8 croissants

Ingredients

- 500 g de farine
- 60 g de sucre
- 10 g de sel
- 20 g de levure boulangère fraîche
- 250 ml de lait
- 40 g de beurre mou pour la pâte
- 250 g de beurre froid pour le tourage
- 1 œuf pour la dorure

Préparation

Etape 1

Mélanger la farine, le sucre et le sel. Délayer la levure dans le lait légèrement tiède, puis l'ajouter avec le beurre mou. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple.

Etape 2
Former une boule, couvrir la pâte et la laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

Etape 3
Placer le beurre froid entre deux feuilles de papier cuisson et l'étaler pour former un rectangle régulier.

Etape 4
Étaler la pâte en un rectangle plus grand que le beurre. Placer le beurre au centre, puis rabattre la pâte afin de l'enfermer complètement.

Etape 5
Étaler la pâte en un long rectangle puis la plier en trois. La tourner d'un quart de tour et la placer au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Etape 6
Répéter deux fois l'opération d'étalage et de pliage, en laissant reposer la pâte 30 minutes au réfrigérateur entre chaque tour.

Etape 7
Étaler la pâte en un grand rectangle d'environ 4 mm d'épaisseur. Découper des triangles, pratiquer une petite incision à leur base, puis les rouler vers la pointe.

Etape 8
Déposer les croissants sur une plaque recouverte de papier cuisson. Les couvrir et les laisser lever pendant environ 2 heures à température ambiante.

Etape 9
Battre l'œuf et badigeonner délicatement les croissants sans appuyer sur les couches de pâte.

Etape 10
Préchauffer le four à 190°C puis enfourner les croissants pendant 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et dorés.

Etape 11
Déposer les croissants sur une grille et les laisser tiédir quelques minutes avant de les servir.