

Croffins à la crème d'amande et rhubarbe

Pour 12 croffins

250g de farine

110g d'eau froide

25g de levain liquide

10g de levure fraîche

5g de sel

35g de sucre

1 œuf

12g de beurre mou

125g de beurre froid

Crème d'amande

50g de beurre mou

40g de cassonade

1 œuf

50g de poudre d'amande

20g de farine

Amandes effilées

2 tiges de rhubarbe (pas trop grosses)

1 cuil à café de miel

Préparez la pâte: Battez l'œuf, pesez-le et divisez-le en deux parties de même poids.

Dans le bol du robot versez la farine, l'eau, le levain liquide, le sel, le sucre et la moitié de l'œuf battu. Commencez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis 5 minutes à

vitesse plus rapide en incorporant les 25g de beurre mou à 3 minutes de la fin du pétrissage. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frigo pendant 1 heure.

Entre deux feuilles de papier sulfurisé étalez les 250g de beurre froid pour obtenir un carré d'environ 30 cm sur 30, réservez bien à plat au frigo.

Quand la pâte a fini de reposer, sortez-la du frigo et étalez-la sur un plan de travail fariné pour obtenir un grand rectangle de 30cm sur 60 et d'environ 3mm d'épaisseur.

Déposez le carré de beurre étalé sur une moitié de la pâte et rabattez l'autre moitié sur le beurre. Positionnez la pâte de façon à avoir l'ouverture sur votre droite et étalez-la pour obtenir un rectangle de 30cm sur 40. Pliez la pâte en trois comme un portefeuille, filmez-la et laissez-la reposer 1 heure au frigo.

Recommencez cette opération, étalage et pliage en trois encore 2 fois avec repos au frais d'1 heure entre chaque pliage. Au total vous aurez plié la pâte 3 fois (3tours) vous aurez donc 9 couches de feuilletage. Après le dernier tour (pliage) laissez encore reposer la pâte 1 heure au frais avant de faire vos croissants.

Préparez la crème d'amande: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre d'amande et la farine. Réservez au frais.

La rhubarbe: Epluchez les tiges de rhubarbe et coupez-les en petits tronçons. Dans une poêle, sur feu moyen, faites caraméliser les morceaux de rhubarbe avec le miel (attention cessez la cuisson avant qu'ils se transforment en compote). Réservez et laissez refroidir.

Étalez la pâte en une bande de 15-20cm de large et de 3-4mm d'épaisseur. Répartissez la crème d'amande sur la pâte, en laissant une bande libre de 1 cm sur les bords, puis répartissez les morceaux de rhubarbe caramélisés par-dessus. Roulez la pâte sur elle-même et découpez-la en 12 tronçons.

Déposez les tronçons de pâte à la verticale dans des moules à muffins et laissez les lever pendant 2 heures à température ambiante sous un torchon ou un film alimentaire pour éviter que la pâte sèche.

20 minutes avant la fin du temps de pousse, préchauffez le four à 180°C en plaçant une plaque en position basse.

Avec le restant de l'œuf, badigeonnez les croffins à l'aide d'un pinceau. Répartissez des amandes effilées sur les croffins et au moment d'enfourner versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et faites cuire les croissants à 180°C pendant 20-25 minutes.