

Escargots double chocolat

Pour 20 escargots

Pâte

500g de farine

220g d'eau

50g de levain liquide

20g de levure de boulanger fraîche

5g de sel

70g de sucre

1 œuf

25g de beurre mou

250g de beurre froid

1 jaune d'œuf pour la dorure

Crème pâtissière

500g de lait

3 jaunes d'œufs

85g de sucre

40g de maïzena

1 gousse de vanille

100g de chocolat noir

100g de pépites de chocolat blanc

50g de sucre

50g d'eau

La crème pâtissière: Dans une casserole faites chauffer le lait jusqu'à frémissement.

Fendez la gousse de vanille en deux et grattez les graines, faites infuser les graines et la gousse dans le lait chaud pendant 15 minutes à couvert.

En attendant fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez la maïzena et lissez le mélange.

Retirez la gousse de vanille du lait et versez ce dernier sur les œufs, mélangez et reversez ce mélange dans la casserole, faites chauffer à feu doux sans cesse de remuer jusqu'à ce que la crème épaississe, incorporez le chocolat et quand il a entièrement fondu, filmez et laissez refroidir.

Sirop:

Pâte : Versez la farine dans la cuve du robot, ajoutez l'eau, le levain liquide, la levure, le sel, le sucre et l'œuf. Lancez le pétrissage à vitesse lente pendant 5 minutes puis 5 autres minutes à vitesse plus rapide en incorporant les 25g de beurre mou à 3 minutes de la fin du pétrissage. Formez une boule de pâte et filmez-la avant de la laisser reposer 1h au frigo.

A la fin du repos, étalez la pâte sur 30cm de large et 60cm de long. Étalez le beurre froid entre deux feuilles de papier sulfurisé pour former un carré de 30cm de côté. Déposez le carré de beurre au milieu de la pâte et rabattez-la sur le beurre de façon à l'emballer.

Étalez la pâte obtenue et pliez-la en trois comme un portefeuille vous obtenez alors 3 couches de pâte, filmez le pâton et laissez le reposer au frais pendant 1 heure.

Sortez la pâte du frigo, étalez-la et pliez-la en 3, retour au frigo pour 1 heure de repos. Recommencez le pliage encore une fois, placez la pâte au frigo 1 heure puis étalez-la pour former un rectangle de 30cm sur 40. Étalez la crème pâtissière sur la pâte en laissant 1 cm libre tout autour de la pâte. Parsemez les pépites de chocolat blanc, roulez la pâte dans le sens de la longueur, placez la soudure en dessous et détaillez un vingtaine de tranches de 1 à 1.5cm de large.

Déposez les escargots sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, dorez-les à l'œuf battu et laissez-les pousser pendant 2 heures à température ambiante.

Pendant ce temps préparez un sirop avec les 50g de sucre et les 50g d'eau, portez-les à ébullition dans une casserole et laissez refroidir.

15 minutes avant la fin du temps de cuisson, préchauffez le four à 170°C en plaçant une plaque en position basse.

Au moment d'enfourner les escargots, versez 50ml d'eau sur la plaque chaude et faites cuire 15 minutes à 170°C.

A la sortie du four laissez refroidir les escargots sur une grille avant de les badigeonner de sirop avec un pinceau.