

Croissants aux framboises et pralines

Pour une dizaine de croissants

250g de farine (type 45)

30g de sucre en poudre

5g de poudre de lait

1 cuil à café rase de sel

12g de levure fraîche

50g de beurre mou

115ml d'eau froide

125g de beurre froid

Des pralines concassées

Des brisures de framboises surgelées

A l'aide d'un robot muni d'un pétrin mélangez la farine, le sucre, la poudre de lait, la levure, le sel et le beurre mou (50g). Pétrissez à vitesse moyenne en ajoutant l'eau progressivement jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois. Sur un plan de travail légèrement fariné, aplatissez la pâte et donnez lui une forme rectangulaire, enveloppez-la dans un film ou un torchon et laissez-la reposer 2h au frigo. Jusque là rien de compliqué !!

Au bout de 2 heures sortez la pâte du frigo, étalez la avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'elle fasse environ 7mm d'épaisseur. Toujours sur un plan de travail légèrement fariné étalez le beurre froid (250g) au rouleau à pâtisserie. Une fois étalé, le beurre doit avoir la même largeur et la moitié de la longueur de la pâte.

Posez le beurre sur la moitié inférieure de la pâte et repliez-la pour recouvrir le beurre. Retournez la pâte d'un quart de tour et étalez-la de nouveau pour obtenir une épaisseur de 6mm, pliez alors la pâte en deux et de nouveau en deux (au total il doit y avoir 4 couches de pâte). Placez la pâte 1h au frigo enveloppée d'un torchon.

Ressortez la pâte du frigo étalez-la de nouveau jusqu'à 6mm d'épaisseur puis pliez-la en trois (3 couches de pâte) et placez-la au frigo enveloppée d'un torchon pendant 1h.

A la sortie du frigo tournez la pâte d'un quart de tour et étalez-la pour former un grand carré de 3-4 mm d'épaisseur. Coupez ce carré en deux rectangles dans lesquels vous découperez des triangles d'environ 5 cm à leur base et parsemez-les de brisures de framboises et de pralines concassées.

Roulez la pâte en commençant par la base et déposez les croissants sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, dorez-les à l'œuf battu et laissez lever 2h à température ambiante.

Préchauffez le four à 180°C et quand il est chaud enfournez les croissants à 180°C pendant 15 minutes.