

## Petits Beurre maison



Cette recette se prépare la veille ... comme toutes les bonnes choses, il faut du temps!!  
Avec ma recette, vous pourrez en faire une cinquantaine.

### Ingrédients :

500 gr de farine T55 ( pas - , ni + )  
200 gr de beurre salé  
200 gr de sucre brun de canne ( donne un goût spécifique )  
115 gr d'eau  
20 gr de lait entier en poudre  
une demi orange dont on prendra 10 gr de jus  
5 gr de levure chimique  
les graines d'une demi-gousse de vanille fraîche.

### Réalisation :

Dans un premier temps, il faut mettre le beurre salé, l'eau, le lait en poudre, le sucre, le jus d'orange et les graines de vanille dans une casserole et porter à ébullition.  
Eteindre dès l'ébullition, puis laisser complètement refroidir.

Pendant ce temps, tamisez la farine avec le levure. Une fois le mélange liquide froid, l'ajouter petit à petit à la farine, tout en mélangeant. Je le fais au robot avec la feuille.

La pâte se forme assez rapidement. La mettre en boule, la filmer au contact puis mettre en réfrigérateur durant une nuit.

Le lendemain, sortir la pâte du frigo, la laisser 10mins à temp ambiante, puis commencer les petits beurre !!  
Ici je les fais à l'ancienne ... une roulette et une fourchette, le résultat me convient bien, ça fait rustique. Mais vous pouvez utiliser des découpoirs ou même des tampons pour les décorer.

Préchauffez le four à 160° chaleur tournante.

Etalez la pâte sur 3/4mm ; moins, ils risquent d'être trop secs et + ils seront trop épais.

Avec cette taille, vous gardez le croustillant extérieur et le p'tit moelleux intérieur, typique des Petit Beurre de Lu.  
Une fois découpés, les mettre sur une plaque garni de papier sulfurisé et enfourner pour 12 min. (surveillez les, peut être que les vôtres auront une autre forme donc auront une cuisson + courte ou + longue ).