

Les Lunettes ou nœud alsacien

Faire une détrempe à croissants :

- 500 gr de farine
- 250 grammes de beurre ou d'orion.
- 40 gr de sucre semoule
- 10 gr de sel
- 20 gr de levure boulangère
- 250 gr d'eau tiède

Faire une crème pâtissière :

- 250 gr de lait
- 1 œuf
- 60 gr de sucre
- 25 gr de poudre à crème



Faire une fontaine. Peser sucre, sel, levure, eau. Pétrir la pâte quelques minutes (à la main). La mettre dans un récipient recouvert d'un sac plastique et mettre au froid (faire la veille). le lendemain, étaler la pâte et mettre le beurre. Donner 2 tours comme le feuilletage et laisser reposer 30 minutes au frais. Détailler des bandes, les torsader et les disposer en forme de 8 sur des plaques. Allumer le four à 50° pour étuve. Enfournier la plaque recouvert d'un torchon laisser 10 minutes environ. Monter la température à 180°. Garnir de crème pâtissier et dorer à l'œuf. Mettre au four 15 minutes environ. Au sortir du four glacer avec du sucre glace et du rhum ou du sirop (de canne) ou 50 gr d'eau et 50 de sucre.



Pâtissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !