



*Riz, céréales et pain*

# Petits pains au beurre et compote de fruits rouges



**47 min** **20 min** **12 min** **15 min** **632**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre froid en petits morceaux.
- 2 Verser la farine dans le robot mixeur.
- 3 Ajouter la levure chimique et le bicarbonate de soude. Mixer par à-coups pour mélanger.
- 4 Ajouter le beurre en le répartissant dans la farine. Puis mixer par à-coups.
- 5 Arrêter le robot et vérifier la taille des morceaux de beurre. S'ils sont encore trop gros, refaire quelques à-coups.
- 6 Quand la pâte prend une texture sablée, la verser dans un saladier.
- 7 Verser dessus la crème froide. Rassembler la pâte, soit à la main, soit à la maryse.
- 8 Il faut travailler la pâte le moins possible.
- 9 Quand l'ensemble commence à se lier, former une boule avec les mains.
- 10 Puis l'envelopper dans du film alimentaire. La laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes.

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les petits pains

130 g **Farine**  
110 g **Beurre**  
10 cl **Crème liquide (fleurette)**  
2 c. à café **Levure chimique**  
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**  
1 pincée(s) **Sel**

### Ingrédients pour la compote de fruits rouges

10 cl **Vin rouge**  
100 g **Sucre semoule**  
70 g **Fraise**  
70 g **Framboise**  
70 g **Mûre(s)**  
70 g **Myrtille(s)**

### Ingrédients pour la crème fouettée

## Étape 2

### Préparation de la compote

- 1 Retirer la petite queue des fraises puis les découper en petits morceaux.
- 2 Verser les fraises dans une casserole. Ajouter les myrtilles, les framboises et les mûres.
- 3 Ajouter le sucre. Allumer sur feu moyen bas.
- 4 Ajouter le vin rouge. Amener à ébullition et laisser frémir jusqu'à obtenir un mélange sirupeux.
- 5 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 6 Une fois la compote bien nappante, arrêter le feu.

100 g **Crème fraîche épaisse**  
25 g **Sucre glace**

## Étape 3

### Cuisson des petits pains

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur, la poser sur le plan de travail. Commencer à l'abaisser doucement en fleurant le rouleau si la pâte colle un peu.
- 2 Garder une pâte bien épaisse.
- 3 Découper un rond de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Le poser sur une plaque de four recouverte de papier aluminium, en gardant l'emporte-pièce autour.
- 4 Mettre au four pendant environ 10 à 12 minutes.
- 5 Une fois le petit pain bien gonflé, le retirer du four. Le laisser refroidir.
- 6 Mettre la crème fraîche dans un saladier.
- 7 Ajouter le sucre glace. Fouetter jusqu'à ce que la crème prenne du volume. Puis réserver.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Insérer une petite spatule à l'intérieur de l'emporte-pièce, décoller doucement le petit pain puis le démouler.
- 2 Le couper en deux dans l'épaisseur. Déposer une moitié dans une assiette, puis l'autre moitié en biais.
- 3 Déposer de la compote sur une moitié.
- 4 Surmonter le tout de crème fraîche.