



Pains, viennoiseries
Croissants au beurre



2h30 **40 min** **20 min** **1h30** **443**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Pâton

500 g **Farine complète**
40 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Sel**
2 c. à café **Levure de
boulangier**
20 cl **Lait demi-écrémé**
10 cl **Eau**

Détrempe

200 g **Beurre**

Finition

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation du pâton

- 1 Mettre la farine dans le bol.
- 2 Ajouter le sel, le sucre et la levure.
- 3 Faire tiédir l'eau avec le lait au micro-onde pendant 1 minute puis le verser sur la farine.
- 4 Mélanger du bout des doigts pour commencer jusqu'à obtenir une pâte lisse et non collante.
- 5 Ne pas hésiter à ajouter de la farine si la pâte vous semble trop collante ou au contraire un peu d'eau si elle est trop dure.
- 6 Former une boule, recouvrir le bol et laisser doubler de volume (1 heure environ) dans un endroit tempéré (20-22°C).

Étape 2

Feuilletage du pâton

- 1 Fariner votre plan de travail.
- 2 Déposer le pâton sur le plan de travail puis former un rectangle de 40 x 30 cm avec le rouleau à pâtisserie.
- 3 Découper le beurre en tranche de 4 mm puis le placer sur toute la moitié inférieure du rectangle.

- 4 Laisser une marge de 2 cm de pâte sur les côtés.
- 5 Rabattre la partie supérieure sur la partie inférieure afin d'emprisonner le beurre. Mettre au frais 10 minutes.
- 6 Placer le pâton sur le plan de travail fariné (les extrémités rabattues sur votre droite) puis étaler en rectangle sur 1 cm d'épaisseur environ.
- 7 Plier le rectangle obtenu en trois. Le tiers inférieur sur celui du milieu et enfin le tiers supérieur sur les deux premiers (le premier tour est réalisé). Placer au frais 10 minutes.
- 8 Répéter l'opération précédente en prenant soin de placer la couture sur votre droite. Placer au frais 10 minutes.

Étape 3

Façonnage

- 1 Étaler le pâton en rectangle de 25 cm de hauteur et d'environ 6 mm d'épaisseur.
- 2 Couper 8 triangles isocèles de 25 cm de haut sur 15 cm de base avec un couteau économe bien aiguisé.
- 3 Rouler le triangle de la base à la pointe pour former le croissant.
- 4 Coincer la pointe sous le croissant et les disposer sur le papier sulfurisé.
- 5 Laisser reposer 30 minutes.

Étape 4

Finition

- 1 Préchauffer le four à 210°C(Th.7).
- 2 Badigeonner les croissants avec le jaune d'œuf mélangé à l'eau à l'aide d'un pinceau.
- 3 Enfourner pour 20 minutes.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir les croissant du four quand ils sont bien dorés. Déguster tiède ou froid.