



*Pâtes*  
Pâte à savarin



<b>2h</b>	<b>45 min</b>	<b>0</b>	<b>1h15</b>	<b>320</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

**Ingrédients pour la pâte  
à savarin**

300 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
80 g **Beurre**  
10 g **Sucre semoule**  
15 g **Levure de  
boulangier**  
1 **Sel**

**Étape 1**

Préparation du levain

- 1 Dans un saladier, délayer la levure de boulanger dans un peu d'eau tiède.
- 2 Laisser reposer 15 minutes afin d'obtenir le levain.

**Étape 2**

Préparation de la pâte à savarin

- 1 Dans un saladier, disposer la farine tamisée en fontaine.
- 2 Ajouter les œufs, le sucre, une pincée de sel, et le levain préparé précédemment.
- 3 Mélanger le tout en incorporant progressivement la farine.
- 4 Couvrir d'un torchon propre.
- 5 Laisser monter durant 30 minutes dans un endroit tiède.
- 6 Incorporer le beurre à la pâte et pétrir.
- 7 Couvrir d'un torchon puis laisser à nouveau reposer pendant 30 minutes.