



Gâteaux Paifala



2h40 **45 min** **55 min** **1h** **429**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la farce

250 g **Ananas**
180 g **Sucre semoule**
120 ml **Lait entier**
30 g **Maïzena**

Ingrédients pour la pâte

375 g **Farine**
240 ml **Lait de coco**
75 g **Beurre**
2 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la dorure

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

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Egoutter l'ananas et le mettre dans le bol d'un robot. Ajouter le lait et le sucre puis mixer jusqu'à obtenir une purée lisse.
- 2 Verser dans une casserole et faire réduire sur feu doux pendant 20 minutes en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 A l'aide d'un fouet, délayer la maïzena dans un bol avec le jus de l'ananas.
- 4 Verser ce mélange dans la casserole et mélanger. Faire épaissir sur feu doux pendant 3 minutes.
- 5 Retirer la casserole du feu et laisser refroidir complètement pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Faire ramollir le beurre au micro-ondes pendant 15 secondes.
- 2 Mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier. Creuser un puits au centre et y verser le beurre et le lait de coco.

- 3 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène puis former une boule.
- 4 Ne pas pétrir trop longtemps sinon la pâte deviendrait élastique et perdrait de son croustillant.
- 5 Diviser la pâte en 8 morceaux de taille égale à l'aide d'un coupe-pâte.
- 6 Rouler chaque morceau en boulette et les étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, afin d'obtenir des disques d'environ 15 centimètres de diamètre.

Étape 3

Façonnage des paifalas

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6).
- 2 Déposer un peu de farce à l'ananas au centre des disques puis humidifier les bords à l'aide d'un pinceau trempé dans de l'eau.
- 3 Veiller à ne pas mettre trop de farce car elle aura tendance à déborder pendant la cuisson.
- 4 Rabattre un côté du disque pour enfermer la farce et bien appuyer sur les bords pour chasser l'air. Sceller les bords en appuyant avec les dents d'une fourchette.
- 5 Piquer la surface avec une fourchette pour que l'humidité s'échappe et ne détrempe pas la pâte.
- 6 Déposer les paifalas au fur et à mesure sur deux plaques à pâtisserie tapissées de papier sulfurisé.
- 7 Mélanger dans un bol le jaune d'oeuf et l'eau. Dorer la surface des paifalas avec ce mélange à l'aide d'un pinceau.
- 8 Enfourner pendant 35 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Dresser les paifalas sur une assiette de service et déguster bien chaud.