

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article220>



Croissants

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

(pour 8 personnes)

les ingrédients :

500g de farine

300g de beurre

1 jaune d'oeuf

10cl de lait

2g de levure

10g de sel

40g de sucre

2dl d'eau

la préparation :

- ▶ Mélanger le lait et la levure, en ajoutant un tout petit peu de sel et de sucre.
- ▶ Mettre la farine dans un grand bol, et ajouter le sel, le sucre et l'eau, puis le mélange du lait et de la levure.
- ▶ Travailler la pâte.
- ▶ Faire fondre un petit morceau de beurre (il doit être liquide) et le mélanger ensuite à la pâte.
- ▶ Couvrir le tout avec un torchon propre et laisser reposer 30 mn. Il faut que la pâte double de volume.
- ▶ Casser la pâte en l'étalant, puis refaire une boule et la mettre 10 mn au congélateur.