

PETITS CROISSANTS MILANAIS

Mise en place et préparation:

env. 35 min

Mise au frais: env. 45 min

Cuisson au four: env. 20 min

Pour 16 pièces

PÂTE

75 g	de beurre
75 g	de sucre
1	pincée de sel
1	œuf frais
1	citron non traité, uniquement le zeste râpé
175 g	de farine

1. Travailler le beurre en pommade, incorporer le sucre et le sel. Ajouter l'œuf, continuer de remuer jusqu'à ce que la masse blanchisse.

2. Ajouter le zeste de citron et la farine, rassembler en une pâte, mettre au frais env. 30 minutes.

FARCE

150 g	de massepain, en morceaux
1	gousse de vanille, fendue, les graines grattées
2	mandarines ou 1 orange non traitée, 1 c. à soupe de jus et le zeste râpé
1	c. à soupe de kirsch
1	jaune d'œuf, battu
2	c. à soupe d'amandes effilées pour le décor

Bien mélanger avec une fourchette ou à la main, le massepain, la vanille, le jus de mandarine et le kirsch.

FAÇONNAGE Sur un peu de farine ou dans un sachet en plastique découpé, abaisser la pâte en rond sur env. 3 mm d'épaisseur. Partager la pâte en 16 triangles (p. ex. avec le croissantier). Répartir le massepain au centre des morceaux de pâte, parsemer de zeste de mandarine. Enrouler les morceaux de pâte en croissants sans serrer, les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, mettre au frais env. 15 minutes. Badigeonner les croissants avec du jaune d'œuf, parsemer d'amandes effilées.



CUISSON AU FOUR Env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180°C.

POUR GAGNER DU TEMPS

Utiliser 500 g de pâte à milanais toute prête.

IDÉAL AVEC Un affogato al caffè.

AFFOGATO AL CAFFÈ

Mise en place et préparation: env. 5 min

4	boules de vanille
4 dl	de café fort (p. ex. espresso), chaud

Mettre la glace à la vanille dans des verres, verser le café chaud dessus, servir sans attendre.