

## Fleurs briochées à la pâte à tartiner

Pour 4 briochettes:

### *Pour la 1ère pâte:*

- 10 g de farine
- 50 g d'eau

### *Pour la seconde pâte*

- 40 g de lait
- 6 g de levure de boulanger fraîche (ou comme moi 1cc de levure sèche)
- 25 g de sucre
- 155 g de farine
- 2 g de sel
- 1 jaune d'oeuf
- 25 g de beurre
- de la pâte à tartiner

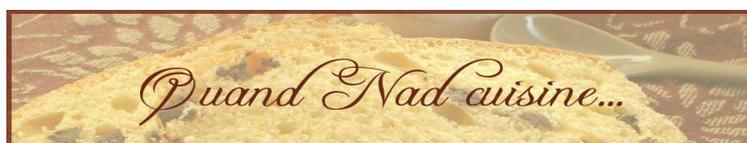


Dans une casserole, mettre les ingrédients de la première pâte et mélanger sur feu doux, jusqu'à obtenir une pâte épaisse (un peu comme une béchamel). Laisser refroidir.

Dans un saladier (ou dans le bol du robot), dissoudre la levure et le sucre dans le lait tiédi. Ajouter alors le reste des ingrédients (sauf le beurre) ainsi que la première pâte refroidie. Pétrir quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter ensuite le beurre et continuer à pétrir. La pâte doit être bien lisse.

Filmer le saladier (ou le bol du robot) et laisser la pâte doubler de volume.

Sur le plan de travail fariné, diviser la pâte en 4 boules. Laisser reposer 15 min. Aplatir chaque boule avec la main et y déposer au centre une cuillerée de pâte à tartiner (*attention de ne pas trop en mettre pour éviter les fuites*). Rapprocher les bords pour refermer les boules et les aplatir de nouveau légèrement avec le plat de main. Faire 4 incisions sur le bord de la pâte (voir photos) sans aller jusqu'au centre, puis 4 autres.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Prendre deux "pétales" et vriller celui de gauche sur la gauche et celui de droite sur la droite. Souder ensuite le centre des 2 pétales avec les doigts et répéter l'opération avec le reste de la fleur.

Déposer les briochettes sur la plaque du four tapissée d'un tapis de cuisson ou de papier cuisson. Laisser lever 1h .

Badigeonner les fleurs avec le blanc d'oeuf restant. Enfournier dans le four froid et laisser cuire 15 min à 180° (chaleur tournante, sinon préchauffer le four). Surveiller la cuisson, elle peut varier d'un four à l'autre.

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>