



SUCRÉ



8 PARTS



45 MINS

PÂTE LEVÉE

INGRÉDIENTS

- 200 ml de lait
- 120 g de sucre
- 120 g de beurre
- 600 g de farine
- 1 paquet de levure boulangère fraîche
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

ÉTAPES

1. Faire chauffer à 40° 150 ml de lait
2. Incorporer : 1 pincée de sel, 120g de sucre et 120g de beurre
3. Ajouter : 400g de farine, la levure diluée dans 50 ml de lait et 2 œufs
4. Battre pour mélanger
5. Ajouter 200g de farine
6. Battre pour mélanger
7. Pétrir pendant 5 mins
8. Ensuite, laisser monter dans un bol
9. Dégazer la pâte
10. Tresser
11. Dorer à l'œuf entier et décorer avec des amandes effilées
12. Laisser monter
13. Puis enfin, enfourner a froid à 180° 20 à 25 mins

Bonne dégustation !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU