

Croissants

Pour 12 croissants, il faut : 250 g de farine, 15 g de levure de boulanger, 1 décilitre d'eau tiède, 2 œufs, 2 c à soupe de sucre, 1 pincée de sel, 125 g de beurre.

Faire tiédir la moitié de l'eau. Délayer la levure avec cette eau.

Mettre le tiers de la farine dans un bol. Délayer avec la levure dissoute dans l'eau tiède. Rouler la pâte en boule. La couvrir d'un linge et la laisser lever pendant 1 h 30 au moins dans un endroit tiède. On obtient ainsi le levain.

Ensuite, disposer le reste de la farine en fontaine, mettre au centre le levain. Ajouter le sel, le sucre, et les œufs. Couper le beurre en petits morceaux et les répartir sur le tout.

Pétrir longuement cette pâte à la main en ajoutant le reste de l'eau si c'est nécessaire. La pâte doit être ferme et élastique. Rouler cette pâte en boule, la laisser lever dans un endroit tiède pendant 2 h 30.

Saupoudrer la table de farine. Aplatir au rouleau sur 1/2 cm d'épaisseur. Découper en triangles et rouler en forme de croissants. Laisser reposer 2 heures.

Mettre à four très chaud et laisser cuire environ 25 minutes.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.