

Croquants feuilletés à la crème

Pour 6 à 8 croquants (3 à 4 personnes).

Préparer la pâte suivante : creuser 200 g de farine en fontaine et verser à l'intérieur de celle-ci une petite tasse d'eau froide additionnée de 5 g de sel. Au fur et à mesure, incorporer la farine à l'eau pour former une pâte homogène (sans trop pétrir) qu'on roulera en boule. On peut aussi ajouter à l'eau un filet de jus de citron. Couvrir d'un linge et laisser reposer pendant 25 minutes environ.

Travailler 150 g de beurre de façon à obtenir environ la même consistance que celle de la pâte précédente, appelée détrempe. Etendre celle-ci au rouleau, en forme de rectangle de 15 mm d'épaisseur environ. Etaler dessus le beurre, à 3 cm des bords du rectangle de pâte. Replier en portefeuille, en trois, couvrir d'un linge et laisser reposer 15 minutes au frais (pas en réfrigérateur, ce qui durcirait le beurre).

Sur la planche farinée, déposer la pâte, appelée pâton, et l'étendre au rouleau en un rectangle de 2 cm d'épaisseur environ et ayant pour longueur trois fois sa largeur. Replier en trois, donner un quart de tour à la pâte pour que celle-ci se présente avec le pli sur le côté, et abaisser à nouveau. Replier en trois et laisser reposer 15 minutes. Ceci représente deux tours. Donner en encore deux autres, de la même façon, puis étendre la pâte à 5 mm d'épaisseur. Y découper des carrés de 10 à 12 cm de côté et en garnir le centre d'une petite cuillerée à soupe de crème pâtissière (1 c à soupe de maïzena, 2 c de farine, 2 verres de lait vanillé, 3 jaunes d'œufs, 125 g de sucre, le tout épaissi à feu doux).

Mouiller les bords de la pâte et la replier en ramenant les deux angles l'un sur l'autre, en appuyant. Faire cuire 20 minutes à four moyen. Dorer rapidement au jaune d'œuf et remettre quelques instants à four vif. Garnir les extrémités de confiture et de sucre cristallisé.

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.