Croissants feuilletés maison

Des croissants dorés et alvéolés, au vrai goût de beurre. Un projet de week-end très gratifiant.

10 personnes	90 min préparation	18 min cuisson	108 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 500 g de farine
- 60 g de sucre
- 10 g de levure boulangère sèche
- 10 g de sel
- 250 ml de lait tiède
- 40 g de beurre mou
- 250 g de beurre de tourage froid
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Préparation

1. Mettre le lait, la levure et le sucre dans le bol, puis chauffer.
   1 min / 37°C / vitesse 2
2. Ajouter la farine, le sel et le beurre mou.
3. Pétrir la pâte.
   3 min / vitesse pétrin
4. Étaler la pâte, filmer et réfrigérer 1 heure.
5. Étaler le beurre de tourage en carré. L'enfermer dans la pâte, puis faire 3 tours simples, avec 30 minutes de repos au frais entre chaque.
6. Étaler à 4 mm, découper des triangles et les rouler en croissants.
7. Laisser lever 1 h 30, dorer et cuire 18 minutes à 190°C.

Le conseil de Tiha
Travaille dans une cuisine fraîche, le beurre ne doit jamais fondre dans la pâte.

Conservation : 2 jours dans un sac en papier, ou 1 mois crus au congélateur.