

# Croissant au craquelin



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	2h	20-25 min

MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :

Déjeuner   Dîner   Brunch   Collations   Amuse-Bouche



RECETTE CRÉÉE PAR  
Tina Wilson, Chef



## / *List d'ingrédients*



Croissant Parfait 59103  
Quantité : 6

115 g      Beurre non salé, ramolli

115 g      Farine tout usage

25.5 g      Farine d'amande fine

1/8 c. à t.      Sel casher

50 g      Grains de praline

## / *Préparation*

### ÉTAPE 1

Dans un batteur sur socle, mélangez le sucre brun et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange lisse. Ajoutez la farine et le sel et mélangez à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'aucun ingrédient sec ne soit visible.

### ÉTAPE 2

Incorporez les grains de praline jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. La pâte doit paraître humide et friable.

### ÉTAPE 3

À l'aide de vos mains, rassemblez la pâte pour former une boule. La pâte doit être collante; n'ajoutez pas de farine supplémentaire.

### ÉTAPE 4

Appuyez sur la pâte pour former un rectangle sur du papier parchemin. Couvrez-la avec une autre feuille de papier parchemin et étalez-la uniformément jusqu'à obtenir une épaisseur de 1/8 partout.

### ÉTAPE 5

Placez la pâte sur une plaque de cuisson et mettez-la au congélateur pendant au moins 5 minutes, ou réfrigérez-la pendant au moins 15 minutes.

### ÉTAPE 6

Découpez la pâte dans la forme souhaitée et placez-la sur chaque croissant congelé.

### ÉTAPE 7

Faites cuire les croissants pendant 20 à 25 minutes à 350°F jusqu'à ce qu'ils soient dorés.