Faire ses 12 *mini* croissants avec **Jean Luc Legrand** Sam 15 nov. 2014.

Samedi 15 Novembre

HOUDAN

GOÛTS D'YVELINES 2nd Edition

De la pâte au croissant ! La Boulangerie La Flute de Chaud Pain ouvre les portes de son laboratoire dans le cadre de la manifestation départementale « Goûts d'Yvelines ». Visite guidée pour découvrir les secrets de fabrication de Jean-Luc LEGRAND.

A 15h et à 16h30 (durée 1h30). RDV à la boulangerie située 58 Grande rue à Houdan. Tarif : Gratuit

Inscription obligatoire dans la limite des places disponibles (10 personnes max par visite).

Contact : Yvelines Tourisme
Tél. : 01 39 07 85 02
Site : www.goutsdyvelines.fr

Ingrédients

- 500gr de farine type 45
- 65gr de sucre
- 11gr de sel
- 75gr de levain
- 10gr de levure
- 50gr de crème fraîche
- 210gr d'eau
- 250gr de beurre pour tourage (plus ferme que le beurre normal)

Préparation

1 - La veille, au Kitchenaid ™

- Mélanger eau et levain, réserver
- Incorporer les ingrédients en mettant le sel à l'opposé de la levure
- Verser l'eau et le levain
- Pétrir la pâte – 10mn
- Faire une boule
- Mettre au frigo une nuit

2 - Le lendemain (la pâte est gonflée)

- Etaler la pâte (un carré de 30*30)
- Poser la plaque de beurre sur la pâte
- *(Si vous utilisez un beurre traditionnel, couper des lamelles pour couvrir votre pâte)*
- La plier 1/3 – 2/3 et l'étaler sans trop appuyer - C'est le tourage
- La replier en 2 et refaire l'opération 5 fois, en la tournant chaque fois de ¼ de tour
- Puis allonger la pâte, jusqu'à avoir une épaisseur de 3mm (au besoin, la couper en 2)
- *(La pâte est comme une pâte feuilletée avec alternance de pâte et de beurre)*
- Découper des lanières de 10cm de large
- Couper chaque lanière en faisant des triangles. Le haut des triangles entre 5 et 7 cm de large
- Rouler les croissants avec les deux mains, en partant du bord le plus large
- Préchauffer le four à 180°C
- Laisser les croissants à température ambiante pendant 20 mn (poussée de la levure)
- Badigeonner avec du jaune d'œuf
- Mettre au four pendant 12mn, à 180°C, chaleur tournante
- Dégustez vos 12 mini croissants (pas tout seul !!!)

Reportage Paul Veauvy