



That's Amore!



MINI TROPEZIENNES

A savoir : préparez la pâte la veille pour le lendemain, car elle demande quelques heures de repos pour qu'elle double de volume. Je l'ai préparé en début d'après-midi, formé les boules le soir et laissé pousser toute la nuit dans mon four éteint. Vous pouvez également préparer la crème pâtissière la veille, la recouvrir d'un papier film à contact pour éviter qu'une pellicule ne se forme en surface et la garder au frigo.

Les mini-tropéziennes se conservent très bien au frigo, dans une boîte alimentaire fermée pour 2/3 jours.



Pour environ 50 tropéziennes : 125ml de lait, 2 c. à soupe de fleur d'oranger, 50gr de sucre, 1 œuf, 1 c. à café de sel fin, 150gr de beurre mou, 300gr de farine, 1 c. à café de levure déshydratée, 1 jaune d'œuf + 2 c. à soupe de lait pour la dorure, sucre en grains.

Mettez tous les ingrédients dans une machine à pain dans l'ordre indiqué, sélectionnez le programme "pâte" ou réalisez la pâte à la main: pour cela, formez un puits avec la farine, versez les ingrédients au centre et pétrissez jusqu'à ce que la pâte ne soit plus collante sans ajouter de farine. (J'ai réalisé la pâte au robot et, après 20 minutes de pétrissage, la pâte était toujours collante ! Essayez de la travailler le plus possible, si vous le fait à la main. La recette prévoit 1 heure de repos, mais après ce temps ma pâte n'avait pas bougé. Je l'ai laissé reposer 6/7 heures, pour qu'elle double de volume, dans un récipient recouvert de papier film.) Versez la pâte sur un plan de travail légèrement fariné, formez une boule et aplatissez-la. A l'aide d'un emporte-pièce de 4cm de diamètre, découpez de petits disques de pâte que vous poserez sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé. Laissez reposer 1 heure dans un endroit tempéré et à l'abri des courants d'air.



Dorez avec un jaune d'œuf dilué avec le lait et saupoudrez de sucre en grains. Faites cuire environ 20 minutes à 180°C (elles doivent être dorées), puis laissez refroidir sur une grille.

Crème pâtissière à la crème fraîche

Ingrédients : 200ml de crème fraîche liquide entière, 300ml de lait frais, 1/2 gousse de vanille, 2 œufs entiers, 40gr de farine (ou Maïzena), 150gr de sucre, 1 pincée de sel.

Versez le lait, la crème e la vanille fendue dans une petite casserole et portez presque à ébullition. Pendant ce temps, dans une autre casserole fouettez les œufs avec le sucre et le sel. Ajoutez ensuite la farine (ou la Maïzena) et fouettez encore, puis ajoutez le lait d'un seul coup à travers une passoire. Mettez sur feu doux et mélangez jusqu'à ce que la crème épaississe.

Montage : transférez la crème pâtissière dans une poche à douille avec douille cannellée. Coupez les mini tropéziennes en deux et fourrez-les de crème pâtissière. Réservez au réfrigérateur dans une boîte hermétique.