



Ma coquille aux perles de sucre

Ingrédients: (pour 2 petites coquilles)

- 500 g de farine
- 25 cl de lait tiède
- 20 g de levure (j'ai mis 2 sachets de levure briochin)
- 120 g de beurre
- 2 oeufs
- 4 cuillerées à soupe de sucre (mettre plus de sucre, peut être 6 cas)
- 1 cac de sel

Préparation :

Verser dans la cuve d'un robot pétrisseur la farine tamisée, le lait tiède dans lequel on a dilué la levure et le sucre, le beurre ramolli, les oeufs battus (ils ne doivent pas être froids !) et le sel.

Pétrir avec le crochet, à vitesse lente pendant 10 mn. La pâte est légèrement collante mais on peut la manier en farinant ses mains.

Rassembler en boule et mettre dans une terrine farinée. Laisser lever sous un linge pendant 45 mn. Il m'a fallu plus de temps afin que cela lève, à peu près 1h15 mais cela vient du fait que j'ai utilisé des oeufs froids, je suis encore novice en boulange ;o)

Pétrir, mettre en forme. Pour cela, diviser votre pâte en 3. Deux boules de quantités égales et une autre plus grosse. Façonner la plus grosse boule en l'allongeant un peu comme sur la photo et déposer les 2 autres boules aux extrémités.

Poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser monter 45 mn sous un linge.

Appliquer au pinceau de l'oeuf battu pour une belle couleur dorée. Saupoudrez de perles de sucre.

Cuire 35 mn dans un four à 200°C.

La coquille est cuite lorsque vous ressortez votre lame de couteau sèche.

Bon appétit !