

Craquelins au sucre de Philippe Conticini

Ingrédients pour 4 craquelins:

500g de farine
50g de sucre en poudre
10g de sel
75g de lait
150g d'œufs
1 sachet de levure de boulanger déshydratée
125g de beurre
180g de sucre perlé (45g par craquelins)

1 œuf pour la dorure
du sucre pour saupoudrer les craquelin

Versez dans le bol du robot tous les ingrédients sauf les œufs et le beurre. Pétrissez lentement en ajoutant les œufs un à un. Pétrissez à vitesse moyenne pendant 8 à 10 minutes et quand le pâton est bien formé et se décolle des parois, ajoutez le beurre pommade. Continuez de pétrir pendant 4 minutes supplémentaires. Laissez la pâte à l'intérieur du bol et couvrez la d'un film alimentaire et laissez lever pendant 1 heure à température ambiante. Pour une question de timing toujours, ma pâte a levé d'abord à température ambiante puis une nuit et une journée au frigo.

A l'issue de la levée, sortez la pâte du saladier et partagez la en 4 boules de 250g environ. Laissez les se détendre avant d'y glisser à l'intérieur environ 45g de sucre perlé (j'en ai mis légèrement moins). Refermez les boules et remodelez les puis déposez les boules sur une plaque recouverte d'un silpat avec la fermeture en dessous. Laissez lever 1h30 environ.

Dorez les brioches avec le jaune d'œuf et saupoudrez de sucre cristal. Faites cuire 20 minutes à 200°.