

Nid de Pâques

Temps de préparation : 40 min
Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients:

pour les 20 œufs :

- 1 sachet de Gourmandises® Pains
- 290 g d'eau
- 500 g de farine type 55
- 30 g de graines de pavot

Pour le nid :

- 1 sachet de Gourmandises® Pains
- 290 g d'eau
- 500 g de farine type 55
- 1 verre doseur de flocons d'épeautre

pour la garniture:

- QS* de flocons d'épeautre
- QS* d'origan sec
- 1 cuillère à café de curcuma + eau

*QS: quantité suffisante

Préparer les pâtes l'une après l'autre de la même façon :

Dans le bol du Cook'in®, tempérer l'eau et la levure ensemble 30 sec/ 40°C/vit 2.

Ajouter la farine et les graines de pavot ou les flocons d'épeautre. Mélanger 10 sec/vit 3. Pétrir 2min /PETRIN.

Sortir la pâte du bol et placer dans un cul de poule en la boulant et farinant légèrement. Filmer et laisser lever 20 min.

Placer la toile Silpain® sur la plaque alu perforée.

Sur le Roul'pat® fleuré, dégazer les pâtes. Partager celle au pavot en 20 pâtons.

Bouler et former les œufs avec la paume de la main. Laisser pousser. Bouler celle à l'épeautre.

Former une couronne, placer sur la toile Silpain®, agrandir le centre.

Badigeonner d'eau au curcuma, parsemer des flocons d'épeautre et d'origan. Garnir avec les œufs.

Couvrir avec un torchon. Préchauffer le four à 230°C.

Enfourner 25 min environ. A la sortie du four, placer sur la grille à pâtisserie.

Recette pour votre

Cook'in



Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
Nid	Eau, levure	30 sec	40°C	2	
		10 sec		3	
	Farine, flocons d'épeautre	2 min			
Œufs	Eau, levure	30 sec	40°C	2	
		10 sec		3	
	Farine, graines de pavot	2 min			

Ma touche perso :