



K R I N G E L à la pistache

(Ingrédients pour 8 personnes environ)

Ingrédients : 300 grs de farine, 12 grs de levure fraîche, 1 cc de sucre en poudre, 1 oeuf, 12 cl de lait, 40 grs de beurre mou, 1 pincée de sel.

Pour la garniture : crème pâtissière à la pistache : 12,5 cl de lait entier - 30 grs de sucre semoule - 1,5 jaune d'oeuf - 12,5 grs de maïzena - 12,5 grs de beurre en morceaux - Éclats de praliné et pistaches concassées.

Pour la décoration : 20 grs de beurre fondu, sucre glace et sucre perlé.

Préparation : Faire tiédir le lait et y dissoudre la levure avec le sucre. Laisser environ 10 minutes, une légère mousse doit se former à la surface du mélange.

Réalisation de la crème pâtissière : Porter à ébullition dans une casserole le lait, et la moitié du sucre - Pendant ce temps mélanger ensemble dans un saladier le reste du sucre avec les oeufs et la maïzena - Lorsque le lait arrive à ébullition rajouter le mélange oeufs sucre et maïzena et fouetter vivement - Faire cuire cette crème sur feu moyen pendant 1 minute afin d'obtenir une texture homogène et épaisse - Ajouter ensuite le beurre en morceaux hors du feu et réserver au frais jusqu'à utilisation.

Réalisation de la couronne : Verser la farine dans le bol du robot et commencer à pétrir avec le beurre coupé en petits morceaux. Verser l'oeuf, le mélange lait/levure/sucre et le sel en continuant à pétrir pendant 5 minutes. Débarrasser la pâte dans un saladier, filmer et laisser lever dans un endroit tiède jusqu'à ce que la pâte double de volume (environ 1 heure).

Sur un plan de travail fariné, dégazer la pâte et l'abaisser au rouleau; former un rectangle.

Badigeonner la pâte de crème à la pistache et parsemer de brisures de pistaches et de pralin sur toute la surface.

Rouler la pâte dans le sens de la longueur pour former un long rouleau. Couper ce rouleau en 2 dans la longueur. Former une torsade avec les 2 morceaux obtenus, garniture vers l'extérieur. Former une couronne et placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser lever une seconde fois pendant 1 heure. Badigeonner de beurre fondu avec un pinceau et parsemer un peu de sucre perlé avant d'enfourner 20 à 25 minutes dans le four préchauffé à 180 °C. Laisser tiédir et saupoudrer de sucre glace.

