

PATE SUCREE, SALEE ET FLAMMEKUCHE

Cours du 1^{er} février 2017

PATE A BRIOCHE

Ingrédients

500/600 g de farine
300 g de beurre pommade (mou)
6 œufs
12 g de sel
12 g de sucre
12 g de levure de boulanger (cube)

Préparation

1. Mélanger la farine, ajouter les œufs, le beurre, puis le sel et le sucre, mélanger, ajouter la levure et mélanger pour former une boule
2. Laisser reposer (pousser) la pâte 2 h à température ambiante ou 4 h dans une pièce fraîche
3. On peut garder la pâte filmée deux jours au frigo
4. Au moment de s'en servir, mélanger la pâte ; découper trois pâtons ; former trois rouleaux : plier chacun en deux dans la longueur pour faire sortir l'air ; les tresser et mettre la tresse dans un moule à cake ; dorer à l'œuf battu+eau
5. Enfourner à 200°C pendant 15/20 mn



PATE SUCREE

Ingrédients

500 g de farine
250 g de beurre pommade (mou)
250 g de sucre
5-6 g de levure chimique (Alsa)
2 œufs

Préparation

1. Mélanger le beurre en petits morceaux, le sucre, les œufs de façon à ce que ce soit « écrémé » : le mélange devient blanc
2. Ajouter la farine, la levure et mélanger pour former une boule
3. Couvrir d'un film et mettre au frigo 1 à 2 h

PATE BRISEE (à faire la veille)

Ingrédients

500 g de farine
10 g de sel
20 g de sucre
5-6 g de levure chimique (Alsa)
150 g d'eau
1 œuf
250 g de beurre mou (ou moitié beurre et moitié margarine)

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel, le sucre, la levure et le beurre en petits morceaux
2. Effriter le tout à la main, ajouter les œufs et mélanger
3. Ajouter l'eau petit à petit ; mélanger pour former une boule ; couvrir d'un linge et laisser reposer à température ambiante
4. Etaler la pâte sur un plan de travail fariné et foncer la pâte dans un moule

PATE A PAIN AU ROBOT

Ingrédients

500/600 g de farine
10 g de sel
12 g de levure du boulanger
500 g d'eau

Préparation

1. Mélanger les éléments au fur et à mesure au robot, vitesse 1, pour avoir une pâte lisse et douce
2. Laisser reposer la pâte 1 à 2 h à température ambiante
3. Pétrir et la rouler en boule, laisser en attente avant de l'étaler
4. Au moment de s'en servir, pétrir à nouveau la pâte, l'étaler : elle est prête à servir

FLAMMEKUCHE

Ingrédients

Pâte à pain
Crème fraîche épaisse
Oignons émincés
Lardons
Gruyère râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Étaler la pâte à pain, la tartiner de crème fraîche
3. Répartir les oignons émincés, les lardons et le fromage râpé
4. Enfourner pour 10 mn environ (à surveiller)

