



merci à Sandrine, collaboratrice
de la crèche Les 4 Saisons

poussins (pâte à tresse)

recette

Pâte: mélanger la farine, le sel, le sucre. Ajouter la levure, le lait et le beurre. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse. Couvrir et laisser doubler de volume 2-3h à température ambiante.

Séparer la pâte en 16 parts de même grandeur. Couper environ 1/3 de chaque part et former une petite boule pour la tête. Avec le reste la pâte, former des ovales pour le corps. Placer tous les ovales sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Former un creux dans le corps avec le pouce et y placer la tête. Laisser lever les poussins 10-15 min.








Préchauffer le four à 190°C (air chaud/chaleur tournante 170°C). En attendant, dorer les poussins de jaune d'oeuf, enfoncer les raisins secs pour faire les yeux, et les amandes pour faire le bec. Cuire les poussins 15-20 min au milieu du four chaud. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

À vos tabliers!




popepoppa.ch
réinventons la crèche



ingrédients pour 16 poussins

-  500 g de farine à tresse
-  1 cc de sel
-  3 cs de sucre
-  1 sachet de safran
-  15 g de levure emiettée
-  2,5 dl de lait
-  50 g de beurre ramolli

décoration

-  1 jaune d'oeuf
-  32 raisins secs (yeux)
-  16 amandes (bec)



pop e poppa
crèches