



année 2012

Kringel aux cranberries, pistaches et noix



Ingrédients pour la pâte : 300 g de farine, 13 g de levure de boulanger (sachet "pâtes briochées", prêt à l'emploi Gourmandises **Guy Demarle**, voir colonne de droite et n'oubliez pas le code), 1 cuiller à café de sucre vanillé, 120 ml (120 g) de lait tiède, 1 gros œuf, 30 g de beurre à température ambiante

Dans un cul-de-poule, verser le lait tiède, le sucre et la levure. Mélanger et laisser reposer 10 mn. Dans le bol du robot, mettre la farine et le beurre. Mélanger à la feuille, la pâte doit être sablonneuse. Verser ensuite le lait avec la levure, puis l'œuf légèrement battu. Mélanger avec le crochet à pétrin pendant 5 mn environ et à vitesse moyenne. Continuer de pétrir jusqu'à obtenir une boule. La disposer sur Silpat et laisser lever au moins 1 heure dans un endroit chaud. Dégazer la pâte. Etaler la pâte pour en faire un rectangle.

Ingrédients pour la crème pâtissière (au Cook'in) : 2 jaunes d'œufs, 60 g de sucre dont 2 sachets de sucre vanillé, 20 g de Maïzena, 250 g de lait

Placer le fouet sur les lames et verser tous les ingrédients dans le bol du Cook'in. Régler sur 10 mn, 100°C, vitesse 3 puis 1 mn vitesse 2. Verser la crème dans un récipient et filmer au contact (le film alimentaire doit être au contact de la crème, cela évite de croûter).

Ingrédients pour la garniture : 100g de cranberries gonflés dans du rhum, fruits secs hachés : noix, pistaches

Mélanger les cranberries et les fruits secs à la crème pâtissière. Etaler le mélange sur la pâte. Rouler la pâte, puis la couper en deux dans le sens de la longueur.

Faire une torsade avec les deux morceaux en laissant la garniture à l'extérieur et former une couronne.

Laisser lever 1 heure. Badigeonner de beurre fondu. Enfourner une vingtaine de minutes dans un four préchauffé à 180°C. Saupoudrer de sucre glace.

www.cuisineplurielle.com
cuisineplurielle@hotmail.fr
Conseillère Demarle/Flexipan