

# Croissant pur beurre au thermomix

## Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 17 min	Durée : 37 min	Difficulté : 4/10
Ingrédients : 8	Etapes : 15	Commentaires : 5	Astuces : 15

## Ingrédients

500G de farine  
150G de beurre  
130G de lait  
130G d'eau  
50G de sucre en poudre  
25G de levure  
15G de sel  
1 jaune d'oeuf

## Etapes

Réalisez d'excellents croissants maison grâce à votre TM31, TM5 et TM6, à déguster au petit déjeuner:

Â»

Mettre la levure et le lait dans le bol du thermomix et cuire 2 minutes sur 37°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la farine, le sucre semoule, le sel, l'eau et mixer 3 minutes en fonction pétrin.

Â»

Former une boule et laisser lever au moins 1H.

Â»

Dégazer la pâte, c'est à dire fariner le plan de travail, poser la pâte dessus et appuyer avec la paume de la main pour faire sortir le gaz.

Â»

Reformer une boule et laisser à nouveau reposer 1H.

Â»

Pendant se temps, écraser le beurre avec votre rouleau pour former un carré de + ou - 20cm.

Â»

Prendre la pâte, fariner le plan de travail et étaler la pâte pour former une fleur de 4 pétales. Placer le carré de beurre que vous avez étaler au centre de cette fleur.

Â»

Replier la pâte sur le beurre et appuyez bien pour que le beurre soit bien emprisonné et qu'il ne puisse pas sortir.

Â»

Étaler la pâte en un long rectangle et repliez la partie du bas au 2/3 de la hauteur, rabattre ensuite la partie du haut par dessus.

Â»

Tourner la pâte d'un quart de tour et recommencer l'étape précédente au moins 3 fois.

Â»

Former en suite un rectangle de 40cm\*50cm, le couper en 2 de le sens de la longueur.

## Croissant pur beurre au thermomix

Â»

Vous obtenez maintenant 2 rectangle de 20cm\*25cm.

Â»

Faire des triangle dans cette pâte.

Â»

Rouler chaque triangle en finissant par la pointe.

Â»

Laisser lever 45 minutes, badigeonner chaque croissant avec le jaune d'oeuf pour le faire dorer et enfourner 15 minutes sur 210°C.

Vous allez vous régaler. Miam ;)