



LE SAINT GENIX



250g de farine de gruau type 45, 125g d'œufs entiers, 25g de lait, 30g de sucre semoule, 5g de sel, 6g de levure fraîche, 150g de beurre. 1cs eau + 1 pincée de sel diluée dans 1 jaune d'œuf pour la dorure.

Tous les ingrédients doivent être froids. Les passer éventuellement quelques minutes au congélateur.

Dissoudre la levure dans le lait. Mettre les poudres dans la cuve du robot équipée du crochet, ajouter les 2/3 des œufs, puis le lait et la levure et mélanger à vitesse 1 pour obtenir une pâte homogène, ajouter alors le reste des œufs. Commencer le pétrissage à vitesse 3. Quand la pâte est totalement décollée du bol, cela peut prendre 10 à 15 minutes, diminuer la vitesse et incorporer alors petit à petit le beurre tempéré mais pas mou et coupé en dés en attendant entre chaque ajout qu'il soit bien absorbé. La pâte doit se décoller complètement des parois. Cela peut prendre 15 à 20 mn. La garder suffisamment molle pour un résultat moelleux. Filmer au contact et laisser « pousser » 2 heures à T° ambiante. La rabattre pour chasser l'air puis l'étaler sur une plaque sur une épaisseur de $\frac{1}{2}$ à 1cm, recouvrir d'un plastique et réserver au froid jusqu'à son utilisation.

Diviser la pâte en 2, répartir une grosse poignée de pralines concassées à l'intérieur, bouler les morceaux avec la paume de la main, les poser sur la feuille de silpat, clé en dessous. Dorer une première fois, laisser doubler de volume à T° ambiante, ou au four à basse température, dorer à nouveau, saupoudrer de sucre casson ou de pralines et cuire à 180° four ventilé 20 à 25 mn à surveiller.

On peut aromatiser la pâte au départ avec des zestes ou de la fleur d'oranger etc.

On peut la dresser en couronne, y ajouter des dés d'oranges confites

Attention ne pas conserver longtemps cette pâte au congélateur, le froid tue la levure

