

Petit mouton en pâte briochée à la Caotina Crème



Quantité
20-24 pièces



Préparation
plus de 60 minutes

Il te faut ...

- 700 g de farine pour brioche
- 2 cc de sel
- 2 cs de sucre
- 1 citron bio, uniquement le zeste
- 30 g de levure, fraîche
- 100 g de beurre, à température ambiante
- 3,5 dl de lait entier
- 120 g de Caotina Crème
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs de lait
- 20 g de sucre en grains
- 2 yeux en sucre ou raisins secs

C'est aussi simple que cela ...

- ♥ Mélanger la farine avec le sel et le sucre dans un saladier. Râper finement le zeste du citron dans le saladier. Ajouter la levure et le beurre. Mélanger brièvement et ajouter le lait.
- ♥ Pétrir avec le robot de cuisine pour former une pâte lisse. Pour terminer, pétrir à la main pour obtenir une pâte lisse.
- ♥ Couvrir avec un torchon humide et laisser lever à température ambiante pendant 1 heure.
- ♥ Diviser la pâte en trois parts de taille identique. Découper deux des trois parts en 10 petits morceaux chacune (20 morceaux au total) et former de petites boules. La troisième part servira à réaliser la tête, les pattes et les oreilles du mouton.
- ♥ Abaisser les petites boules avec un rouleau à pâtisserie pour obtenir des cercles de 10 cm de diamètre. À l'aide de deux cuillères à café, mettre un peu de Caotina Crème au centre de chaque cercle et bien refermer la pâte. Laisser reposer les boules fourrées sous un torchon humide au réfrigérateur pendant la préparation du reste de la recette.
- ♥ Couper maintenant la troisième part en trois morceaux. Réserver un morceau pour la tête. Couper les deux autres parts en trois morceaux chacune. Les fourrer aussi de Caotina Crème et former de longues pattes et les oreilles.
- ♥ Passer ensuite à l'assemblage des différentes parties. Un modèle peut être téléchargé pour faciliter l'assemblage. Reporter le modèle sur du papier sulfurisé. Commencer par placer la tête du mouton. Assembler ensuite toutes les petites boules pour former le corps. Terminer avec les pattes et les oreilles.
- ♥ Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et appliquer ce mélange sur le mouton. Parsemer l'ensemble de sucre en grains pour former la «laine», poser deux yeux en sucre sur la tête et enfourner pendant 25 minutes à hauteur moyenne dans un four préchauffé à 200 °C.
- ♥ Sortir du four, laisser refroidir sur une grille et déguster frais.

Conseil

♥ ♥ ♥
Il est très important que toutes les boules de pâte fourrées à la Caotina Crème soient vraiment bien fermées. Cela évite que le chocolat déborde lors de la cuisson.