



L'ENTRÉE

PETITS PAINS DE PÂQUES



★★★★☆ (41)

1H
POUR ENV. 6 À 8 PETITS PAINS

INGRÉDIENTS

Pâte

- 60 g** de beurre
- 3 dl** de lait
- 450 g** de mélange de farine, sans gluten
- 50 g** de maïzena
- 200 g** de pommes de terre en robe des champs de la veille
- ¾ TL** de sel
- 1 TL** de sucre
- 1 sachet** de levure sèche
- 1 sachet** de poudre à lever
- 1 dl** d'eau minérale gazeuse
- farine sans gluten selon besoin pour pétrir

Pour Garnir

- 1** jaune d'œuf pour badigeonner
- graines de sésame et de sucre en grains à volonté pour saupoudrer

PRÉPARATION

- 1** Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer la casserole du feu et ajouter le lait froid. Mettre la farine et la maïzena dans un plat creux.
- 2** Éplucher les pommes de terre et les râper avec une râpe à bircher. Les mélanger à la farine avec le sel, le sucre, la levure sèche et la poudre à lever. Incorporer le mélange beurre/lait à la masse et pétrir vigoureusement pendant 5 minutes avec le robot de cuisine. Si la pâte est trop friable, ajouter de l'eau minérale.
- 3** Mettre la pâte sur une surface saupoudrée de farine sans gluten, verser un peu de farine dessus et pétrir vigoureusement avec les mains. Si la pâte colle, ajouter encore un peu de farine. Remettre la pâte dans le plat, la recouvrir d'un linge et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 4** Pour les pains en forme de lapin: Façonner deux rouleaux pour le corps et la tête. La tête est réalisée à partir d'une spirale et le corps à partir d'une forme d'escargot. Accoler la tête au corps. Badigeonner les petits pains avec le jaune d'œuf et saupoudrer à volonté de graines de sésame ou de sucre en grains.
- 5** Afin de favoriser la formation de la croûte, placer un récipient contenant de l'eau dans le four. Faire cuire pendant 10 à 15 minutes à 200 °C à chaleur inférieure, puis baisser à 180 °C à chaleur tournante et laisser cuire pendant 15 à 20 minutes supplémentaires selon la taille des petits pains.