

RECIPÉ

Bonhommes de neige aux petits pains au lait à la crème et Nutella®

Difficile

3 h 30 min



INGRÉDIÉNTS

Pour 12 portions

Crème pâtissière:

1 verre de lait entier

¼ verre de sucre

2 gros jaunes d'oeuf

1 œuf entier

2 cuillères à soupe de fécule de maïs

2 c. à soupe de beurre non salé, coupé en cubes

1 cuillère à café de vanille

Pâte à pain:

½ verre de sucre, plus 1 cuillère à soupe

¼ verre d'eau, tiède (37°C à 43°C)

2 ¼ cuillère à café de levure sèche active

4 verres de farine

2 cuillères à soupe de graisse végétale

1 verre de lait entier chaud

1 cuillère à soupe d'huile végétale

1 cuillère à soupe de levure chimique

4 cuillères à café d'eau froide

Décorations:

1 cuillère à soupe de lait

1 œuf, battu

Nutella® (15g/petit pain)



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS

1**Pour la crème :**

Dans une casserole de taille moyenne, porter le lait à ébullition à feu moyen. Ajoutez 2 cuillères à soupe de sucre, fouettez jusqu'à dissolution, puis éteignez le feu.

Dans un bol de taille moyenne, fouetter ensemble les jaunes d'œufs et 2 cuillères à soupe de sucre jusqu'à obtenir une consistance lisse. Ajouter la fécule de maïs au mélange d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Retirer le mélange de lait frémissant du feu. Mesurez un $\frac{1}{4}$ de verre du mélange de lait et ajoutez-le progressivement au mélange d'œufs, en fouettant constamment pour tempérer.

2

Pour la crème:

Ajouter progressivement le mélange d'œufs tempérés au mélange de lait restant, en fouettant constamment.

Placez la casserole sur la cuisinière et faites chauffer à feu moyen-vif, en fouettant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement (3 minutes).

Éteignez le feu et retirez la casserole du feu. Incorporez le beurre froid et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène (15 minutes).

Couvrir d'un film plastique et réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit prise, au moins 2 heures. (La crème pâtissière peut être préparée un jour à l'avance.)

3

Pour la pâte à pain :

Dissoudre le sucre dans de l'eau tiède, saupoudrer de levure. Laisser reposer 2-3 minutes puis remuer pour bien mélanger. Laisser reposer jusqu'à ce que le mélange commence à mousser, environ 10 minutes.

4

Pour la pâte à pain :

Dans un grand bol, tamiser la farine et faire un puits au centre. Dans un autre bol, fouettez ensemble la graisse végétale, le sucre, le mélange de levure et le lait.

Incorporer progressivement le mélange humide au centre de la farine pour faire une pâte.

5

Pour la pâte à pain :

Pétrir la pâte pendant 10 minutes en saupoudrant de farine si nécessaire. Utilisez de l'huile pour graisser l'extérieur de la pâte; couvrir et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 1h30 ou jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Piquer la pâte et l'aplatir.

Dans un petit bol, mélanger la levure chimique et l'eau froide. Répartir uniformément le mélange de levure chimique sur la pâte. Rouler la pâte et pétrir environ 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et satinée. (La pâte doit être plus ferme que la pâte à pain blanc ordinaire.)

Couvrir et laisser reposer 30 minutes.



6

Garnir les petits pains de crème pâtissière :

Divisez la pâte en 12 morceaux de taille moyenne et 12 petits morceaux. Aplatissez chaque morceau de pâte avec votre paume.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, rouler chacun en un disque rond, en faisant un quart de tour avec chaque rouleau. (Remarque: rouler pour laisser le centre épais; les bords plus fins sont plus faciles à plisser.)



7

Garnir les petits pains de crème pâtissière :

Placez une cuillère de crème pâtissière sur chaque morceau de pâte.



8

Garnir les petits pains de crème pâtissière :
Rassemblez les bords puis tournez pour sceller solidement. Laisser reposer les petits pains, joint vers le bas, à couvert pendant au moins 30 minutes.

9

La cuisson :

Préchauffer le four à 190° C. Préparer le mélange pour que les petits pains dorent au four : battre ensemble 1 cuillère à soupe de lait et 1 œuf.

Assemblez un petit et un moyen pain pour former un bonhomme de neige. Badigeonner la surface de la pâte avec le mélange pour dorer. Faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

Laisser refroidir et décorer avec la pâte à tartiner Nutella®. Servir avec un verre de lait et un accompagnement de fruits.

Bon appétit !

**Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella**