

RECETTE

Chaussons aux baies de Saskatoon et au Nutella®

Difficile

4 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 9 PORTIONS

Remplissage

1 c. à café de fécule de maïs

1 c. à café d'eau tiède

1 tasse de baies mélangées (½ tasse de baies de Saskatoon ou des baies que vous préférez, ¼ tasse de mûres coupées en deux, ¼ tasse de fraises hachées)

2 c. à soupe de sucre granulé

1 c. à café de jus de citron

Pâte

1 ½ tasse de farine tout usage (à la cuillère et nivelée), plus une quantité suffisante pour fariner généreusement les mains, la surface et la pâte

1 c. à café de sucre granulé

Une pincée de sel

¾ tasse de beurre non salé, très froid et coupé en cubes

6-8 c. à soupe d'eau glacée

Garniture

1 gros œuf

2 c. à soupe de lait

1 c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette
délicieuse recette, il suffit
de 1 cuillère à soupe de
Nutella® par personne!

ÉTAPES

1

Remplissage

Fouetter la fécule de maïs et l'eau jusqu'à ce que toute la fécule soit dissoute.

2

Mettre les baies, le sucre, le mélange de fécule de maïs et le jus de citron dans une petite casserole à feu moyen. Remuer le mélange au fur et à mesure de la cuisson.

3

Porter à ébullition et laisser mijoter pendant 3 minutes, en remuant constamment.

4

Retirer la casserole du feu et laisser refroidir complètement.

5

Pâte

Mélanger au fouet la farine, le sucre et le sel dans un grand bol. Déposer le beurre froid et coupé en cubes sur le dessus.

6

Mélanger délicatement la farine et le beurre avec les mains, puis froter le beurre dans la farine pour commencer à les combiner.

7

Commencer à ajouter de l'eau glacée, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte forme une grosse motte pelucheuse dans le bol.

8

Lorsque la pâte commence à s'hydrater après environ 4 c. à soupe d'eau, commencer à la presser légèrement avec les mains pour l'aider à s'agglomérer.

9

Transférer l'amas de pâte sur un plan de travail légèrement fariné.

10

Commencer à étaler la pâte avec les mains légèrement farinées jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de $\frac{3}{4}$ -1 pouce, pour former un rectangle de 5 x 8 pouces. Plier la pâte en trois.

11

Utiliser les mains pour aplatir et lisser les éventuelles fissures de la pâte.

12

Envelopper la pâte dans une pellicule de plastique, du papier parchemin ou du papier d'aluminium, ou placer dans un récipient hermétique.

13

Réfrigérer la pâte pendant au moins 2 heures et jusqu'à 24 heures.

14

Sortir la pâte du réfrigérateur et laisser tiédir légèrement. Fariner légèrement un plan de travail. La pâte devient collante, il faut donc s'assurer d'avoir de la farine à proximité.

15

Utiliser les mains pour aplatir la pâte en un petit carré. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en un rectangle de 6 x 12 pouces d'une épaisseur de $\frac{1}{2}$ pouce. Les dimensions exactes ne sont pas importantes, mais l'épaisseur l'est.

16

Plier le rectangle en trois. Le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse et l'étaler à nouveau en un rectangle de 6 x 12 pouces et de ½ pouce d'épaisseur. Répéter l'étalage et le pliage 4 fois de plus, soit 6 fois au total.

17

Envelopper/sceller hermétiquement et réfrigérer pendant au moins 15 minutes et jusqu'à 24 heures.

18

Recouvrir deux grandes plaques à biscuits de papier parchemin ou de tapis de cuisson en silicone.

19

Sortir la pâte du réfrigérateur pour commencer les étapes de façonnage. Fariner légèrement un plan de travail. À l'aide d'un rouleau à pâte, étaler la pâte en un carré de 12 pouces. À l'aide d'un coupe-pizza ou d'un couteau bien aiguisé, couper la pâte en 9 carrés de 4 pouces. Transférer les carrés sur les plaques à biscuits préparées.

20

Mettre les chaussons formés au réfrigérateur, couverts ou non, pendant au moins 15 minutes et jusqu'à 1 heure.

21

Préchauffer le four à 400 °F.

22

Cuisson et garniture

Fouetter l'œuf et le lait ensemble. Badigeonner chaque chausson. Découper 3 fentes sur le dessus de chaque chausson pour permettre à la vapeur de s'échapper.

23

Cuire au four pendant 22 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus et les bords soient dorés.

24

Retirer les chaussons du four. Laisser refroidir pendant au moins 5 minutes avant d'ajouter 1 c. à soupe de tartinade aux noisettes Nutella® sur le dessus et servir.