

## Croissants aux amandes

### Ingrédients :

24g de levure fraîche  
35g de beurre doux  
540g de farine  
12g de sel  
65g de sucre  
15g de poudre de lait  
110g de lait  
155g d'eau

366g de beurre doux pour le tourage

Dans le bol d'un robot mettez les 35g beurre, le sel, le sucre, la poudre de lait et la farine. Ajoutez le lait, l'eau et la levure. Pétrissez 3 minutes à vitesse lente puis 5 minutes à vitesse moyenne.

Roulez le pâton en boule, incisez-le sur le dessus et faites lever au frais 5 heures pour moi (12 heures dans FDP).

Étalez le pâton sur un plan fariné en un rectangle de 1cm d'épaisseur.

Disposez le beurre, qui doit avoir la même consistance que le pâton, c'est très important, au milieu de la pâte et refermez la pâte au milieu. Tournez d'un quart de tour comme pour la pâte feuilletée. Étalez cette pâte en un rectangle assez long. Rabattez chaque bord vers le tiers, puis repliez l'autre tiers. Tournez d'un quart de tour.

Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et mettez au frais pendant 1 heure.



Renouvelez le tour simple puis étalez la pâte. Remettez au frais pour 1 heure. Donnez enfin le dernier tour. Étalez la pâte en un grand rectangle.

Découpez des triangles de 15cm de base et de 15 cm de haut.

### **Finitions :**

400g de pâte d'amande  
100g d'amandes effilées  
1 œuf + 1 jaune

Nappage neutre ou confiture d'abricot

Étalez la pâte d'amande assez finement et découpez des triangles légèrement plus petits que les croissants. Déposez ces triangles de pâte d'amande sur les triangles de croissant et roulez les ensemble. Déposez les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laissez lever à nouveau 1h-1h30.

Mélangez l'œuf et le jaune et passez au pinceau sur les croissants. Faites cuire 15-20 minutes à 170-180°.

Une fois refroidis, passez le nappage ou la confiture sur les croissants et parsemez d'amandes. Repassez un peu de nappage ou de confiture pour bien fixer les amandes.