

Tourbillons aux sureaux

Rendement : moule à muffins, 12

Pâte :

500	ml	Farine tout-usage
20	ml	Poudre à pâte
5	ml	Sel
125	ml	Beurre, température ambiante
250	ml	Lait

Garniture :

75	ml	Beurre, température ambiante
		Cassonade
250	ml	Confiture de sureaux et, ou sureaux et pommes épicées
		Lait



Préchauffer le four à 425°F

Graisser et enfariner un moule à muffins – 12

Pâte : mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol. Avec un coupe pâte, ou deux couteaux, couper le beurre jusqu'à ce qu'il soit grumeleux.

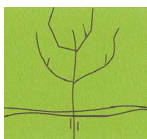
Ajouter le lait, d'un trait, aux ingrédients secs et remuer à la fourchette jusqu'à la formation d'une pâte molle. Déposer la pâte sur une surface légèrement enfariner et pétrir* de 8 à 10 fois. Abaisser en un carré de 12 pouces ou 40 cm.

Garniture : étendre délicatement le beurre sur la pâte et saupoudrer légèrement de cassonade. Étendre sur l'appareil la confiture. Avec un pinceau, badigeonner le pourtour de la pâte pour sceller. Rouler légèrement la pâte comme un gâteau roulé et sceller le pli. Tailler en 12 morceaux de 1 pouce ou 2,5 cm.

Cuire au four de 14 à 18 minutes.

Démouler immédiatement. Servir tiède.

- * **Pour pétrir la pâte,** presser délicatement avec les paumes de la main. Plier la pâte et tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération de 8 à 10 fois pour obtenir un pâte molle et lisse. Déposer juste assez de farine sur la planche pour empêcher la pâte de coller car un excès donnera une pâte dure et sèche.



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC J2H 0M6