

Poussins en pâte à tresse



Ingrédients :

500 gr de farine à tresse



1.5 cc de sel



3 cs de sucre



15 gr de levure



2.5 dl de lait



50 de beurre ramolli



½ œuf battu



Décoration :

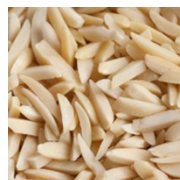
½ œuf battu



Raisins secs



Amandes allumettes



Recette :



1. Verser la farine, le sel et le sucre dans un saladier, puis mélanger



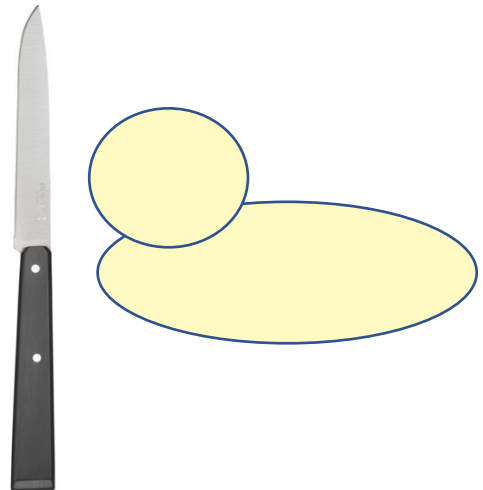
2. Ajouter la levure, le lait, le beurre et l'œuf puis pétrir la pâte



3. Couvrir la pâte et laisser lever 2 heures



4. Séparer la pâte en 16 boules égales



6. Séparer chaque boule en deux parts (une grande et une petite). Poser la petite sur la grande afin de former un poussin



5. Badigeonner le poussin



7. Utiliser les raisins et les amandes pour faire les yeux et le bec du poussin



8. Cuire le poussin 15-20 minutes à 190°

Bon appétit !