



Autre

Pain sucré de Pâques

Pour 6 personnes.

Ingrédients

500 grammes de farine (approximatif)
granulés de chocolat (ou sucre perlé)
6 œufs de Pâques colorés (non cuits)
1 paquet de levure (instantanée)
80 grammes de beurre
100 grammes de sucre
325 millilitres de lait
2 œufs (battus)
pincer sel
1 œuf (battu avec 1 cc d'eau)

Méthode de préparation

Préchauffez le lait et le beurre dans un petit poêlon jusqu'à ce que le beurre fonde. Mettez dans un grand plat à mélanger la levure, le sel, les œufs et le sucre. Incorporez-y le mélange de lait/beurre chaud (pas bouillant!). Ajoutez environ la moitié de la farine et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Petit à petit ajoutez le reste de la farine pour former une pâte ferme. *Ne vous tracassez pas pour la quantité précise de farine, continuez d'en ajouter jusqu'à ce que la pâte ne plaque plus.*

Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Placez-la dans un plat graissé, couvrez et faites-la monter dans un endroit chaud environ 1 heure et qu'elle ait doublé de volume.

Pétrissez la pâte brièvement et divisez-la en portions (pour 6 personnes : 12 portions). Roulez chaque morceau en une saucisse allongée d'environ 3 cm de diamètre et 30 cm de long. Roulez deux brins l'un sur l'autre pour former une tresse. Pincez les extrémités ensemble et formez un cercle.

Disposez les tresses sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Couvrez et laissez monter environ 1 heure jusqu'à ce que la pâte ait à nouveau doublé. Au milieu de chaque couronne faites un puits et déposez-y prudemment un œuf de Pâques. Badigeonnez chaque petit pain avec un peu d'œuf battu. Décorez avec du sucre perlé, des granulés, des graines de sésame ou une fantaisie arc-en-ciel.

Cuisez environ 20 minutes à 185 degrés jusqu'à ce que les petits pains soient bien dorés. Laissez refroidir et servez.

Ustensiles de cuisine

Four

