



COQUILLE de Noël

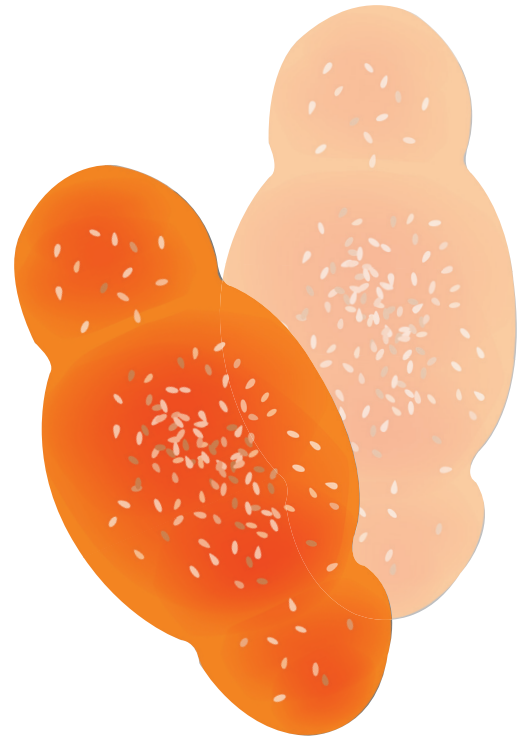


> pour 8 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de repos : 24 h + 2 h



Ingrédients

500 g de farine

60 g de sucre

15 g de miel

10 g de sel

20 g de levure fraîche

3 œufs + 1 jaune d'œuf
pour la dorure

12,5 cl de lait

200 g de beurre

Étapes

Étape 1 :

Placez la farine, le sel et la levure dans le bol d'un robot, muni d'un pétrin. Ajoutez les œufs, le sucre et le miel.

Étape 2 :

Allumez le robot à faible vitesse et ajoutez immédiatement le lait.

Étape 3 :

Laissez tourner 15 minutes à petite vitesse, puis augmentez à vitesse moyenne pour 5 minutes supplémentaires.

Étape 4 :

Incorporez le beurre et laissez tourner une dizaine de minutes supplémentaires.



.../...

Étape 5 :

Formez une belle boule puis déposez la pâte dans un grand bol en filmant la pâte au contact.

Étape 6 :

Entreposez la pâte au réfrigérateur pendant 24h.

Étape 7 :

Sortez la pâte puis divisez-la en 3 et formez des boules de taille équivalente.

Étape 8 :

Donnez ensuite à ces boules des formes de boudin, puis, à l'aide de la tranche de la main, marquez des extrémités afin de donner la forme caractéristique des coquilles à deux têtes.

Étape 9 :

Faites lever entre 1 h 30 et 2 h puis badigeonnez les coquilles de jaune d'œuf battu. Faites des entailles latérales à l'aide de ciseaux.

Étape 10 :

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

Étape 11 :

Partagez la coquille pour faire rayonner la joie autour de vous.

