

## CRONUTS

Pour 6 Cronuts :

95 ml de lait tiède / 1 Cac de levure sèche / 1 œuf/ 35 g de sucre / 220 g de farine / 1 pincée de vanille en poudre (j'ai utilisé 1 c à c d'arôme vanille) / 115 g de beurre mou / 30 g de farine / 1 litre d'huile (pépins de raisin pour moi) / sucre.

**Mélangez** le lait, la levure, l'œuf, la vanille et le sucre puis incorporez la farine en 3 fois en pétrissant bien entre chaque, vous devez obtenir une boule de pâte homogène et un peu élastique. Filmez-la et réservez 30 minutes au réfrigérateur.

**Pendant** ce temps fouettez au batteur le beurre et la farine jusqu'à obtenir une consistance lisse.

**Étalez** la pâte en forme de rectangle devant vous puis étalez le beurre dessus de façon uniforme. Pliez la pâte en prenant la partie de la pâte la plus proche de vous et en la rabattant au centre puis recouvrez la avec la pâte restante, c'est le pliage en portefeuille, donnez 1/4 de tour à la pâte, l'étalez devant vous et pliez là à nouveau. Vous avez donné 2 tours à la pâte .Filmez la et réservez au réfrigérateur 30 minutes.

**Donnez** à nouveau 2 tours à la pâte, 30 minutes au réfrigérateur, 2 tours à la pâte et 30 minutes à nouveau au réfrigérateur.

**Étalez** la pâte en lui donnant 1 cm d'épaisseur, détaillez des cercles à l'emporte-pièce, ôter le centre (avec le dos d'une douille) pour former un donut. Faites lever dans un endroit chaud, je laisse les douilles en place au centre des donuts pendant cette phase de levage.

**Faites** chauffer l'huile dans votre friteuse ou grande casserole, faites un test avec un morceau de pâte afin de vérifier que l'huile est chaude puis faites cuire les cronuts environ 3 minutes en les retournant régulièrement, ils ne doivent pas trop colorer.

Déposez-les sur du papier absorbant pour éliminer l'excédent de gras, puis roulez les dans du sucre.