

# Recette de croissants aux pruneaux

## Ingrédients nécessaires :

### Pour la pâte

- Lait : 260 ml
- Farine : 450 grammes
- Beurre : 160 grammes
- Oeuf : 1 pour la dorure
- 1 cuillère à café de citron
- 1 cuillère à café de levure instantané
- Sucre : 40 grammes
- 1 cuillère à café de sel

### Pour la farce

- Pruneaux dénoyautés : 300 grammes
- 3 cuillères à soupe d'amandes déjà effilées
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

## Réalisation :

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez à l'aide d'un robot-mélangeur : le lait puis le sel, 10 g de beurre, le sucre, le citron, la farine et la levéature pour obtenir une pâte. Versez la pâte obtenue dans un bol.

Recouvrez-la et réservez le mélange au frais durant 30 min. Découpez la quantité de beurre restant en petits dés. Ensuite, incorporez-les dans la pâte modelée en forme de rectangle replié en trois parties. Puis, conservez le tout au réfrigérateur durant 15 min. Refaites le même geste 3 fois.

Pour la farce, mixez dans un robot les pruneaux, les amandes et la fleur d'oranger sans réduire en poudre les pruneaux. Par la suite, remuer le mélange à l'aide d'une cuillère.

Façonnez des triangles avec la pâte et mettez au-dessus 1 c.à café de farce. Courbez les deux extrémités de façon à avoir la forme d'un croissant. Puis, laissez-les gonfler durant 1 heure de pause. Battez l'œuf. Avant d'intégrer les croissants au four, dorez-lez d'œuf fouetté. Enfin, faites cuire les croissants pendant 20 min.

## Le pain au chocolat (ou chocolatine) revisité avec des pruneaux

Pain au pruneau ? Prunolatine ? Pour le nom de la viennoiserie, on reviendra, mais pour ce qui est de la dégustation, c'est un vrai régal ! Alors, faites comme nous et osez cette variante pour un petit déjeuner original, mais aussi bon.

## **Ingrédients nécessaires :**

- Pruneaux hachés : 100 grammes
- Levain mûr déjà hydraté à 70% : 300 grammes
- Farine de blé type T65
- Farine de seigle : 100 grammes
- chocolat noir râpé : 100 grammes
- Sel : 12 grammes

## **Réalisation :**

Préchauffez le four à une température de 250 °C.

Dans un mixeur, mélangez la farine avec 300 g d'eau durant 3 min. Réservez la préparation pendant 20 min. Puis, rajoutez au mélange le levain et le sel. Donnez un rabat à la pâte avant de la mettre de côté pendant 1 heure de pause.

Sur un plan de travail fariné, travaillez la pâte pour avoir un rectangle d'une épaisseur de 2 à 3 cm. Puis, couvrez-la de chocolat et de pruneaux. Roulez la pâte vers l'intérieur. Découpez le rouleau en deux avant de plier les côtés.

Laissez gonfler la préparation durant 5 heures dans des bannetons recouverts de linges et saupoudrés de farine.

Disposez les pains sur une plaque allant au four. Faites cuire pendant 45 min.

Ces deux recettes nous ont été proposées par la [Boulangerie Ange nîmoise](#), qui réalise de nombreux produits, que ça soit salé ou sucré, à déguster sans modération (tout comme nos [pruneaux d'Agen](#)).