Streusel au séré

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	1 h 30 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	25
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Pâte levée

400 g de farine

40 g de sucre

21 g de levure, fraîche

150 ml de lait

2 œufs

60 g de beurre, froid, en dés

½ cc de sel

Mettre la farine, le sucre, la levure, le lait et les œufs dans un bol mélangeur et mélanger pendant 2 minutes à vitesse minimale. Ajouter les dés de beurre froid et mélanger pendant encore 4 minutes. Ajouter le sel et mélanger pendant encore 4 minutes. Pétrir ensuite la pâte pendant 5 minutes à la vitesse la plus élevée possible. Laisser la pâte lever dans le saladier jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Streusel

400 g de farine

250 g de beurre, froid

100 g de sucre

1 œuf

1 blancs d'œuf

Pour les streusel, couper le beurre en petits dés et le pétrir en pâte avec le reste des ingrédients. Former trois boules à partir de la pâte et réfrigérer pendant environ 1 heure.

Garniture au séré

4 œufs

1 jaune d'œuf

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 cs de fécule de maïs

1 citron, jus et zeste

750 g de séré à la crème

500 g de séré demi-gras

Mettre les œufs, le sucre, la fécule et le sucre vanillé dans un bol et remuer brièvement.

Pour la garniture au séré, ajouter le reste des ingrédients au mélange d'œufs et bien remuer.

Streusel

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180 °C avec PizzaPlus

Graisser la plaque à gâteaux. Dérouler la pâte levée sur un peu de farine et la déposer sur la plaque à gâteaux. Soulever la pâte sur le bord, puis étaler la garniture au séré par-dessus. Râper grossièrement la pâte à streusel et la répandre uniformément sur le séré. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Introduire l'aliment à cuire

PizzaPlus 180 °C pendant 30 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019