



feuilleté maison aux myrtilles

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Difficile



Ingrédients

60 ml d'eau tiède
1 paquet de levure déshydratée
50 grammes de sucre
120 ml de lait entier (à température ambiante)
1 œuf (gros, à température ambiante)
1 cuillerée à thé de sel
200 grammes de beurre (froid)
300 grammes de farine (+ un peu)

Pour la garniture :

1 petit bocal de confiture de myrtilles
1 œuf (gros)
250 grammes de myrtilles
de sucre impalpable
3 feuilles de menthe fraîche (finement coupées)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez l'eau et la levure dans un bol avec 1 cuillère à café de sucre. Couvrez et laissez reposer pendant 5 minutes jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Ajoutez le reste du sucre, le lait, l'œuf et le sel. Couvrez et réservez.
- 2.** Coupez le beurre en tranches de ½ cm et placez-les dans le robot ménager, avec la farine. Mixez par intervalles (utilisez le bouton pulse) pour obtenir des miettes. Ajoutez cette pâte dans le mélange à la levure. Utilisez une spatule pour mélanger. Arrêtez de remuer quand tout est humide : il doit rester des miettes. Versez ce mélange dans un récipient hermétique que vous placerez au réfrigérateur. Laissez reposer pendant au moins 4 heures et maximum 48 heures.



- 3.** Sortez la pâte du réfrigérateur. Saupoudrez votre plan de travail d'un peu de farine et versez-y la pâte. Attention : elle est assez collante. Avec la paume des mains, formez un rectangle. Ensuite, utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte en un rectangle de 45 cm sur 20 cm. Repliez la pâte comme une lettre (en trois). Tournez la pâte d'un quart de tour et étalez-la à nouveau en un rectangle de 45 cm. Répétez cette opération une fois de plus.
- 4.** Laissez à nouveau reposer la pâte au réfrigérateur pendant au moins 1 heure et maximum 24 heures.
- 5.** Découpez des cercles dans la pâte et garnissez-les de confiture. Disposez les petits cercles côte à côte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et réservez-les une heure de plus au réfrigérateur. Badigeonnez les bords d'un mélange d'œuf battu et d'eau.
- 6.** Laissez cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 7.** Terminez avec des myrtilles, du sucre impalpable et de la menthe.