



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Tresse de Pâques .



Ingrédients pour 10 personnes :

- 1 botte de persil frais
 - 1 sachet de levure boulangère instantanée
 - 1 tranche de 480 g de jambon blanc
 - 1/2 c.à.c de sel
 - 15 brins de ciboulette fraîche
 - 2 échalotes
 - 200 g de gruyère
 - 25 cl de lait + 3 c.à.s
 - 3 gros oeufs
 - 500 g de farine de blé
 - Origan, herbes de Provence et estragon
-
- Faire chauffer 25 secondes au micro-ondes dans un bol les 3 c.à.s de lait
 - Chauffer légèrement le reste de lait à la casserole
 - Délayer la levure dans le lait tiède et laisser gonfler pendant 15 minutes
 - Laver et ciseler finement persil et ciboulette. Peler et hacher les échalotes
 - Couper le jambon et le fromage en dés
 - Mettre la farine dans un fait-tout, faire un puits. Mettre la levure et mélanger bien
 - Ajouter le reste de lait, les herbes, le jambon, le fromage, les échalotes ...
 - ... les oeufs entiers et le sel. Pétrir le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
 - Couvrir d'un linge humide et laisser lever 1 heure à température ambiante
 - Malaxer la pâte et la couper en 3 parts égales
 - Sur un plan de travail sulfurisé mettre de la farine, former 3 boudins en forme de baguette
 - Tresser les boudins entre eux. Déposer la tresse sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
 - Couvrir à nouveau d'un linge et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur
 - Préchauffer le four à 180°C th.6 pendant 10 minutes, enfourner pendant 50 minutes
 - Déguster la tresse tiède.

Améliorations futures :

- Il faut mettre 2 oeufs (pour la pâte) + 1 jaune pour la dorure
- Il faut mettre moins d'ingrédients, un cake comporte environ 330 g d'ingrédients
- Il faut éventuellement mixer les ingrédients. Laisser dans le four tiède

