

Les Poissons d'Avril
Pour environ 125 pièces



1. PÂTE À BRIOCHE

1000 g de farine
40 g de levure
100 g de sucre
20 g de sel
350 g d'oeufs
250 g de lait environ
250 g de beurre tempéré

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les oeufs et le lait puis pétrir environ 5 min en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25°C. Laisser pointer une nuit en bac couvert au réfrigérateur.

2. CRÈME PÂTISSIÈRE (RECETTE DE BASE POUR 1 L DE LAIT OU 1 L D'EAU)

1L de lait entier
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancel

de votre choix
100 g d'oeufs
150 à 200 g de sucre

OU

400 g de Crème Pâtissière à froid ancien de votre choix
1 L d'eau froide

Crème pâtissière à chaud : Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle.

OU

Crème pâtissière à froid : Battre la préparation pour crème pâtissière et l'eau à grande vitesse jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène. La crème s'utilise de suite, sans temps de repos.

3. RÉALISATION DES POISSONS

Diviser la pâte en 30 pâtons. Allonger la pâte en boudin de 30 cm de long. Former les poissons en vrillant les bouts pour faire les queues. Remplir le centre de crème pâtissière, doré puis déposer une pépite de chocolat pour imiter les yeux. Mettre en pousse. Avant d'enfourner, inciser la pâte aux ciseaux sur le dessus pour les nageoires et sur le devant pour la bouche. Cuire environ 20 min à 170°C.