



Petites Courges en pâte à tresse

Pâte à tresse

3 dl de lait

500 g de farine

50 g de beurre

1 c. à café de sel

1 sachet de levure boulangère ou 1/2 cube de levure fraîche.

1 œuf battu pour la dorure

- Mélanger les ingrédients
- Quand la pâte est bien souple et ne colle pas aux doigts, laisser reposer 2h la pâte dans un gros bol à température ambiante avec un linge humide au-dessus du bol, ou un film alimentaire pour que la pâte ne croûte pas.
- La pâte doit doubler de volume.
- Préchauffer le four à 200 degrés.
- Partager la pâte en 8 ou 10 portions.
- Suivre les images pour façonner les petites courges.



Badigeonner d'œuf battu et mettre au four pendant 30 minutes à 200°C
Mettre des petits bout de bois dans le trou central.