



Pour 10 pièces

Pâte à croissants

15 g de levure de boulanger fraîche ou 5 g de levure sèche

250 ml (1 tasse) d'eau

450 g (3 tasses) de farine

3 c. à soupe de lait en poudre

2 c. à café de sel

50 g (1/4 tasse) de sucre

250 g (1 tasse) de beurre

Pour la finition

60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

Avec un fouet, délayer la levure avec l'eau dans la cuve du batteur sur socle.

Verser la farine, le lait en poudre, puis le sel et le sucre.

Mélanger avec le crochet en 1^{ère} vitesse sans trop pétrir la pâte (2 minutes), jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Transférer la pâte dans un bol assez grand et légèrement fariné au fond.

Recouvrir d'un linge, puis laisser reposer la pâte à température ambiante 30 minutes.

Abaissier la pâte en un rectangle de 30 x 15 cm (12 x 6 po), après avoir légèrement fariné le dessus et le dessous. Envelopper la pâte de film alimentaire et réfrigérer pendant 1 heure.

À l'aide d'un rouleau "taper" le beurre afin d'obtenir un carré de 15 cm (6 po).

Déposer le beurre sur la moitié de la pâte, puis refermer en rabattant l'autre moitié, de façon à emprisonner le beurre.

Étaler la pâte sur 50 cm (20 po) de long, puis replier les côtés au centre et replier encore en 2.

Réserver la pâte filmée au réfrigérateur 30 minutes, puis renouveler la même opération.

Façonner les éclairs de croissants :

Abaissier la pâte à 8 mm (1/4 po) en un rectangle de 30 x 15 cm (12 x 6 po). Tailler des bandes de 15 x 3 cm (6 x 1 1/4 po).

Déposez-les dans des moules Flexipan en forme d'éclair de 15 cm (6 po).

Couvrir d'un linge et laisser lever 1 heure à température ambiante.

Préchauffer le four à 180 C (350 F).

Enfourner les éclairs de croissants pendant 20 minutes ou jusqu'à obtenir une belle couleur ambrée.

Dès la sortie du four, badigeonnez-les au pinceau de sirop d'érable.