

Recette roulés hongrois aux noix et au pavot (pour 3 gâteaux)

ingrédients:

pate:

1 kg de farine de blé t45 de bonne qualité avec levure incorporée. (plus de la farine t 45 pour travailler et étaler la pâte le lendemain)

Si pas de levure incorporée, alors ajouter 2 sachets de levure chimique alsa

Environ 600 grs de beurre (la recette originale en mentionne 800 mais je n'y arrive pas perso)

1 oeuf

1 pincée de sel

100 grs de sucre en poudre

mélangez la farine, la levure, le sucre, le sel puis ajouter le beurre par tout petits morceaux comme pour une pâte sablée en incorporant petit à petit avec les doigts lorsque tout le beurre est incorporé, ajoutez l'oeuf.

Travaillez la pate longtemps, en n'hésitant pas à la taper la cogner etc... elle doit être le plus élastique possible, la moins friable possible. Faites 3 boules identiques, retravaillez. Laissez reposer les trois boules sous un torchon propre dans un endroit tiède au minimum 12 heures.

Faites tremper aussi pendant ces heures les raisins secs dans de l'eau aromatisée au rhum

Au bout de douze heures minimum, retravaillez la pâte puis étalez chaque boule sur un drap propre (sans adoucissant) avec de la farine sur le drap.

Garniture:

250 grs de noix (ou de grains de pavot moulus)

250 grs de sucre en poudre moulu avec les noix (ou le pavot)

crème entière liquide

huile de noix

confiture d'abricot épaisse (ou de prune si pas d'abricot)

cannelle moulue

raisins secs gonflés dans l'eau au rhum

Egouttez les raisins (environ 50 grs secs par gâteau)

Soupoudrez toute la pâte de cannelle en poudre

Etalez le mélange de noix/sucre moulu ou de pavot/sucre moulu

parsemez de raisins

avec un doigt sur l'ouverture, répandez des filets d'huile de noix et idem pour la crème (des filets)

Répartissez deux tiers de pot de confiture en petites cuillers (petits paquets) sur la pâte

N'hésitez pas à mettre les ingrédients sur toute la surface sans oublier les bords, le drap ira à la machine à lavez à 60 ou 90 degrés) excepté la confiture qui est en petits tas réguliers.

Roulez à l'aide du drap.

Posez sur une plaque allant au four recouverte de papier alu.

Badigeonnez le dessus de jaune d'oeuf.

Au four préchauffé à 180° 45 minutes environ

BON APPETIT !