

Xuixos de Girona



Ingrédients pour 6 personnes:

1 Citron BIO
15 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
12 cuil à soupe de Crème Catalane refroidie.
Sel.
1 cuil à soupe de cannelle en poudre.
25g de levure de boulanger.
100g de Beurre.
100g de Lait.
50g de Sucre cristallisé.
2 Œufs + 1 Œuf battu.
380g de Farine T55.

Préparation:

- Laver le citron et râper les zestes.
- Faire tiédir un peu le lait.
- Ajouter la levure et mélanger.
- Verser le lait et 100 g de farine dans un saladier et mélanger.
- Laisser reposer pendant environ vingt minutes, jusqu'à que la masse double de volume.
- A part, dans un autre saladier, mélanger le reste de la farine, les œufs, le beurre fondu, la cannelle, les zestes de citron et le sel.
- Puis rajouter le contenu de l'autre saladier et mélanger à nouveau.
- Mélanger pendant environ dix minutes.
- Étaler la masse et détailler en douze portions.
- Étaler chaque portion en rectangle d'environ 8 cm x 20 cm de longueur.
- Placer le rectangle de pâte le petit côté face à vous sur la table de travail.
- Disposer parallèlement à environ 3 cm du bord une bande de crème catalane à l'aide d'une cuillère
- Disposer une seconde bande de crème à environ 3 cm du bord opposé.
- Badigeonner les parties de pâte nues avec l'œuf battu.
- Rouler le pâte avec soin pour que la crème ne coule pas.
- Coller le bout en faisant un peu pression avec vos doigts.
- Laisser reposer pendant dix minutes, avec la fermeture en bas.
- Faire frire un à un, dans une poêle avec 15 cl huile d'olive (ils ne doivent pas toucher le fond de la poêle) très chaud.
- Les déposer au fur et à mesure sur une grille ou sur du papier absorbant, pour enlever l'excès d'huile.
- Saupoudrer très généreusement de sucre cristallisé.