

Mones de Pasqua



Faire des singes est une grande tradition pour les fêtes pascales. On passe la journée en cuisine, on commence tôt le matin à faire la pâte et on finit la journée en mangeant de délicieux singes!

Ingrédients pour 10 Signes de pâque:

Pour la pâte:

250 ml d'Eau.

250 ml d'Huile d'Olive extra vierge *Oliflix*.

250 gr de pain sans croute (vous pouvez l'acheter chez votre boulanger).

250 gr de Sucre.

Les zestes d'un Citron.

3 Œufs.

50 gr de Levure boulangère.

Environ 1,100 Kg de farine.

Remplissage: Farcir les singes avec du brushing, des cheveux d'ange, du chocolat CREO et de la confiture d'orange.

Pour faire la marmelade:

1 kg d'Orages amères Bio.

250 gr de Sucre.

Le jus d'1 Citron.

Les zestes des Orange.

Pour le xoolate CREO:

100 gr de chocolat CREO en tablette.

1 L de lait demi-écrémé.

50 gr de beurre.

Préparation:

- Faire chauffer l'eau jusqu'à ébullition.
- Lorsqu'elle commence à bouillir, la verser dans un grand bol.
- Y ajouter l'huile et le sucre et bien mélanger jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- Ajouter la levure et le pain sans la croute en morceaux, le laisser s'imbiber et pétrir avec les mains.
- Ajouter les œufs et mélanger petit à petit, puis ajouter les zestes de citron et enfin la farine, et pétrir à nouveau.
- Lorsque tous les ingrédients sont bien incorporés.
- Mettre un peu de farine sur la table et poser la pâte dessus pour mieux la pétrir avec vos mains.
- Continuer de pétrir la pâte avec vos poings afin d'incorporer la farine jusqu'à ce que elle ne colle plus.
- Placer la pâte dans un récipient, la recouvrir d'un film ou d'un linge et la placer dans un endroit chaud pour que la pâte pousse pendant 2 heures, elle doit doubler de volume.
- Pendant ce temps, vous pouvez préparer les garnitures.

Pour réaliser la garniture au chocolat CREO:

- Faire chauffer le lait et ajouter le chocolat et le beurre.
- Cuire un peu jusqu'à ce que le chocolat épaississe.
- Retirer et laisser refroidir.

Pour faire la garniture à la marmelade d'orange:

- Extraire les zestes de 2/3 oranges et réserver.
- Tailler à vif les oranges et les coupons en petits cubes.
- Mettre les oranges et les zestes à cuire dans une casserole, avec le sucre et le jus de citron à feu doux.
- Une fois cuit, laisser refroidir.

Assemblage:

- Lorsque la pâte est bien poussée, la placer sur la table et commencer à façonner les singes.
- Couper la pâte en 10 parts égales et faire des bandes allongées.
- Étaler les panetons sur une plaque à pâtisseries et déposer la garniture au centre, sur toute la longueur.
- Refermer en pinçant la pâte et joindre les deux bouts pour les rendre circulaires.
- Les laisser à nouveau reposer et doubler de volume.
- Préchauffer le four à 180°
- Commencer la cuisson pendant environ 10 à 15 minutes jusqu'à coloration dorée.

C'est une recette familiale, transmise de parents en enfants et nous aimons la partager avec vous.

Nous espérons que vous essayez de la faire à la maison.