

Colombe en pâte à tresse

Ingrédients pour 8 colombes

- 500 g de farine
- 50 g de beurre
- 1 c.s de sucre
- 20 g de levure fraîche (ou un sachet de levure sèche)
- 1 c.c de sel
- 3 dl de lait

Préparation de la pâte avant la séance

- Faire tiédir le lait puis le mettre dans une terrine ou un grand bol.
- Émietter la levure fraîche dans le lait tiède.
- Couper le beurre et ajouter au lait.
- Ajouter le sucre et le sel puis mélanger.
- Ajouter petit à petit la farine et mélanger jusqu'à former une pâte souple et élastique.
- La pétrir une dizaine de minutes et la laisser lever dans le bol recouvert d'un linge pendant 2h..
- Lorsque la pâte a doublé de volume, confectionner les colombes, les badigeonner avec du jaune d'œuf et les mettre dans le four froid. Cuire 20-25 min. à 220°.



Modèle de colombe

- Partager la pâte en 8 boules.
- Donner à chaque enfant une boule de pâte.
- Séparer la boule en 2 parts (1/3 et 2/3).
- Former un rouleau avec les 2/3 de la pâte et former une boule avec le tiers restant.
- Faire un nœud avec le rouleau obtenu pour faire le corps. Un bout ressortira d'un côté, ce sera la queue.
- Aplatir le bout qui est plus long et couper des bandes à l'aide d'un ciseau enfariné pour faire la queue.
- Prendre la petite boule et former un bec. Ne pas hésiter à le faire long et pointu car à la cuisson il se rétracte un peu. Puis poser la tête sur le corps de l'oiseau (mettre de l'eau pour que la tête colle bien sur le corps).
- Badigeonner d'œuf puis enfourner.
- Une fois les oiseaux cuits puis refroidis, faites des yeux avec du chocolat fondu et un petit cure-dent.

