Betty Bossi

Tresse russe

photo, second plan

Préparation: env. 30 min. Levage: env. 1½ heure. Mise au frais: env. 30 min
Cuisson au four: env. 40 min. Pour un moule à cake d'env. 30 cm, graissé

Pâte levée

300 g	**de farine**	
¼ de c. à café	**de sel**	mélanger dans une terrine
3 c. à soupe	**de sucre**	
1	**citron non traité,** seulement le zeste râpé	
½ cube	**de levure** (env. 20 g), émietté	
25 g	**de beurre,** ramolli	
1 dl	**de lait,** tiède	
1	**œuf,** battu	ajouter le tout, mélanger, pétrir en une pâte souple et lisse, couvrir et laisser lever au double du volume, env. 1 heure à température ambiante

Garniture

180 g	**de noisettes moulues,** grillées	
4 c. à soupe	**de sucre brut**	
1	**citron non traité,** zeste râpé et jus	
1½ dl	**de crème à café**	bien mélanger le tout

Façonnage: abaisser la pâte en un rectangle d'env. 30 × 40 cm, répartir la garniture au-dessus en laissant tout autour un bord d'env. 2 cm. Rouler la pâte à partir d'un des petits côtés, mettre au frais env. 30 min. Couper le rouleau en deux en longueur, entrelacer les moitiés, surface de coupe vers le haut, mettre dans le moule préparé, laisser lever encore env. 30 min.

Glaçage

4 c. à soupe	**de sucre glace**	
1 c. à soupe	**d'eau**	mélanger pour obtenir un glaçage épais

Cuisson: env. 40 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four, laisser tiédir un instant, démouler, appliquer le glaçage sur la tresse encore chaude. **Conservation:** la tresse est meilleure fraîche.

Par portion (1/10): lipides 17 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 37 g, 1368 kJ (327 kcal)

Papillon aux amandes

photo, premier plan

Préparer et abaisser la pâte comme ci-dessus. Garniture: bien mélanger 250 g **de masse aux amandes**, le zeste râpé **d'une orange non traitée** et 1 c. à soupe **du jus,** enduire la pâte, couper en deux en travers. Rouler les deux feuilles à partir des longs côtés vers le centre, les superposer dans le moule. Cuisson comme la tresse russe, laisser refroidir, saupoudrer **de sucre glace.**

Extrait du «Nouvelles du Fournil de Betty Bossi», 2004
Copyright et distribution
Betty Bossi Editions SA, 8021 Zürich