

Viennoiseries Ananas Vanille  
Pour environ 15 pièces



## 1. PÂTE À CROISSANTS

500 g de farine  
70 g de sucre  
15 g de sel  
25 g de levure  
250 g de lait entier  
350 g de beurre de tour (dont 75 g pour la détrempe)

Pétrir à vitesse lente la farine, le sucre, le sel, la levure, le lait et les 75 g de beurre jusqu'à obtention d'une pâte lisse qui se décolle de la cuve et qui n'excède pas 24°C. Couvrir puis placer au réfrigérateur pour environ 2 heures de pointage. Enchasser le restant du beurre puis donner un tour double suivi de deux tours simples en laissant reposer la pâte 20 min entre chaque tour, couverte, au congélateur

## 2. CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE TAHITENSIS

1 L de lait entier  
80 à 100 g de Crème Pâtissière à chaud ancél  
1 à 2 **Gousses de Vanille Tahitensis Sébalcé**

100 g d'œufs  
200 g de sucre

Réaliser la crème pâtissière selon votre méthode habituelle puis lisser après refroidissement.

### 3. **FOURRAGE ANANAS TATIN**

600 g de **Fourrage Ananas façon Tatin ancet**

Etaler la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Couper des carrés de 11 cm de côté puis les doré. Couper une bande de 5 mm sur deux côtés opposés puis replier la pâte de chaque côté. Dresser de la crème pâtissière au centre de chaque carré puis déposer dessus du fourrage ananas. Mettre en pousse environ 2 heures à 25°C. Cuire à 170°C environ 20 min en four ventilé.