



THE J.M. SMUCKER CO.

Gressins au parmesan

Prep Time **Cook Time** **Serves** **Difficulty**

20 mins 25 mins 12 N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 1 1/3 tasse (325 mL) d'eau chaude (105 à 115 °F/40 à 56 °C)
- 2 c. à soupe (30 mL) de sucre granulé
- 2 c. à thé (10 mL) de levure sèche active
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre doux, fondu et refroidi
- 1/2 tasse (125 mL) de parmesan râpé
- 2 c. à thé (10 mL) de moutarde sèche
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Robin Hood® Original All Purpose Flour

- **Garniture:**

- 1/3 tasse (75 mL) de beurre doux
- 6 gousses d'ail hachées fin
- 1/2 tasse (125 mL) de mayonnaise allégée
- 2/3 tasse (150 mL) de parmesan râpé
- 2 tasses (500 mL) de mozzarella ou d'asiago râpé

Directions

Step 1:

Saupoudrer le sucre dans un grand bol d'eau chaude et ajouter la levure. Laisser reposer pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle forme une mousse. Incorporer le beurre, la moutarde, le sel et 1 1/2 tasse (375 ml) de farine en remuant à la cuiller de bois. Ajouter en remuant suffisamment de farine pour faire une pâte souple. Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Saupoudrer plus de farine, si nécessaire, pour empêcher la farine de coller et pétrir pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. Déposer dans un bol légèrement enduit d'un corps gras, couvrir d'une pellicule plastique et laisser lever la pâte dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé en volume.

Step 2:

Garniture : Faire fondre le beurre dans une poêle à feu doux. Ajouter l'ail et faire cuire en remuant pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que le beurre en soit parfumé. Laisser refroidir pendant 2 minutes. Ajouter la mayonnaise et le parmesan en remuant. Réserver.

Step 3:

Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing. La diviser en 12 parts égales et façonner en bâtonnets épais de 6 pouces (15 cm) de longueur. Déposer les bâtonnets sur une plaque à pâtisserie en prévoyant un espace de 1/2 pouce (1 cm) entre chacun. Badigeonner le beurre à l'ail sur les bâtonnets et couvrir lâchement d'une pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 45 minutes. Parsemer de fromage mozzarella ou asiago.

Step 4:

Préchauffer le four à 375 °F (180 °C).

Step 5:

Cuire au centre du four préchauffé pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée. Servir chaud.

Images

