



THE J.M. SMUCKER Co

Mini-gâteaux de lune à la crème pâtissière

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

30 mins 20 mins 10 N/A

Ingredients

- **Garniture à la crème pâtissière:**

- 1/2 tasse (125 mL) de lait condensé sucré original Eagle Brand®

Lait condensé sucré

- 1/3 cup (79 mL) de lait évaporé ordinaire Carnation®

Lait évaporé

- 2 gros jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe (30 mL) de fécule de maïs
- 2 c. à soupe (30 mL) de lait en poudre
- 1 c. à soupe (15 mL) de beurre non salé
- 1/4 c. à soupe (4 mL) d'extrait de vanille (facultatif)
- Pincée de sel

- **Mélange à dorure:**

- 1 gros jaunes d'œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'eau

- **Pâte:**

- 1 1/4 tasses (295 mL) de farine tout usage Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/4 tasse (60 mL) de sucre à glacer
- 1/4 tasse (60 mL) de beurre non salé, ramolli
- 1 gros jaunes d'œufs
- 2 c. à soupe (30 mL) d'eau froide, ou au besoin
- Pincée de sel
- **Facultatif mais recommandé:**
- Moule à mini-gâteaux de lune (environ 50 g chacun)

Directions

Step 1:

Dans une petite casserole, ajouter le lait condensé sucré original Eagle Brand, le lait évaporé ordinaire Carnation, les jaunes d'œufs, la fécule de maïs, le lait en poudre, le beurre, la vanille (facultatif) et le sel. Mélanger le tout à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse.

Step 2:

Mettre la casserole sur la cuisinière à feu doux. Faire cuire, en remuant constamment, pendant environ 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et forme une crème semblable à une pâte.

Step 3:

Transférer la garniture dans une assiette ou un bol. Mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit assez ferme pour être manipulé.

Step 4:

Dans un bol, mélanger la farine tout usage Robin Hood, le sucre à glacer et le sel. Ajouter le beurre ramolli et l'incorporer avec les doigts ou à l'aide d'une fourchette jusqu'à l'obtention d'une texture friable.

Step 5:

Ajouter le jaune d'œuf et mélanger. Ajouter l'eau froide, 1 c. à soupe à la fois, jusqu'à ce que la pâte se tienne. Ne pas trop mélanger.

Step 6:

Envelopper la pâte et mettre au réfrigérateur pendant environ 30 minutes.

Step 7:

Diviser la crème pâtissière réfrigérée en 10 ou 12 petites boules. Diviser la pâte en 10 ou 12 morceaux.

Step 8:

Abaissier un morceau de pâte en un petit disque. Déposer une boule de crème pâtissière au centre et replier la pâte délicatement par-dessus la boule. Bien sceller la pâte et rouler légèrement pour former une boule lisse.

Step 9:

Saupoudrer légèrement le moule de farine. Presser une boule farcie dans chaque alvéole, puis démouler sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier parchemin.

Step 10:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Faire cuire les mini-gâteaux pendant 10 minutes.

Step 11:

Mélanger le jaune d'œuf et l'eau pour préparer le mélange à dorure. Retirer les mini-gâteaux du four et en badigeonner légèrement le dessus. Remettre au four et poursuivre la cuisson pendant encore 8 à 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Step 12:

Laisser les mini-gâteaux refroidir complètement avant de servir. Ils peuvent être dégustés le jour même ou conservés dans un contenant hermétique.

Images

