# Croissants ronds à l'Époisses AOP Xavier David




## Informations

Personnes : **4**
Préparation : **60 min.**
Cuisson : **30 min.**

## Ingrédients

### Pour la pâte à croissants :

- 250 de Farine T45
- 250 g de Farine T55
- 10 g de sel
- 60 g de sucre
- 20 g de levure de boulanger
- 10 cl de lait
- 16 cl d’eau
- 10 g de miel
- 50 g de beurre
- 240 g de beurre de tourage

## Pour le nappage :

- 200 g d’Époisses AOP Xavier David

# Étapes de la préparation

**Difficulté : difficile ?????????**

1. Diluez la levure dans le lait et l’eau tiède.
2. Mélangez la farine avec le sel et le sucre dans la cuve du robot. Faites un puits et versez-y la préparation levure-lait-eau.
3. Ajoutez le miel et pétrissez le tout à vitesse lente pendant 3 minutes.
4. Ajoutez le beurre coupé en dés et pétrissez à nouveau pendant 6 minutes à vitesse moyenne.
5. Couvrez votre préparation et laissez-la reposer 15 minutes à température ambiante.
6. Dégazer la pâte. Étalez-la en rectangle de 20 cm sur 40 et réservez-la 2 heures au frais.
7. Étalez le beurre de tourage en rectangle de 20 par 20. Réservez-le également au frais.
8. Après ce temps de refroidissement, récupérez la pâte et le beurre et procédez comme pour la réalisation d’un feuilletage. Placez le beurre au centre de la pâte et repliez les 2 bords et faites un tour double. Réservez à nouveau au frais 2 heures et faites ensuite un tour simple, réservez à nouveau 2 heures au frais.
9. Étalez la pâte sur 4 mm d’épaisseur et coupez les bords pour faire apparaître le feuilletage.
10. Mouillez les bords à l’aide d’un pinceau et roulez le tout en boudin très serré. Découpez 4 rondelles de la même épaisseur. Beurrez le centre. Laissez pousser 1h30 à température ambiante.
11. Préchauffez le four à 175°C et enfournez les croissants pendant 40 minutes en les retournant à mi-cuisson.
12. Dans une casserole au bain-marie faites fondre le fromage.
13. Versez le fromage fondu dans une poche à pâtisserie et garnissez généreusement l’intérieur des croissants refroidis en laissant volontairement déborder le fromage.
14. Dégustez à température ambiante.