

*Riz, céréales et pain*

Petits pains au beurre et compote de fruits rouges

**47 min 20 min 12 min 15 min 632****TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Couper le beurre froid en petits morceaux.
- 2 Verser la farine dans le robot mixeur.
- 3 Ajouter la levure chimique et le bicarbonate de soude. Mixer par à-coups pour mélanger.
- 4 Ajouter le beurre en le répartissant dans la farine. Puis mixer par à-coups.
- 5 Arrêter le robot et vérifier la taille des morceaux de beurre. S'ils sont encore trop gros, refaire quelques à-coups.
- 6 Quand la pâte prend une texture sablée, la verser dans un saladier.
- 7 Verser dessus la crème froide. Rassembler la pâte, soit à la main, soit à la maryse.
- 8 Il faut travailler la pâte le moins possible.
- 9 Quand l'ensemble commence à se lier, former une boule avec les mains.
- 10 Puis l'envelopper dans du film alimentaire. La laisser reposer au réfrigérateur pendant 10 à 15 minutes.

**Ingrédients
pour 4 personnes**

Ingrédients pour les petits pains

130 g **Farine**
110 g **Beurre**
10 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à café **Levure chimique**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la compote de fruits rouges

10 cl **Vin rouge**
100 g **Sucre semoule**
70 g **Fraise**
70 g **Framboise**
70 g **Mûre(s)**
70 g **Myrtille(s)**

Ingrédients pour la crème fouettée

Étape 2

Préparation de la compote

100 g **Crème fraîche épaisse**
25 g **Sucre glace**

- 1 Retirer la petite queue des fraises puis les découper en petits morceaux.
- 2 Verser les fraises dans une casserole. Ajouter les myrtilles, les framboises et les mûres.
- 3 Ajouter le sucre. Allumer sur feu moyen bas.
- 4 Ajouter le vin rouge. Amener à ébullition et laisser frémir jusqu'à obtenir un mélange sirupeux.
- 5 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 6 Une fois la compote bien nappante, arrêter le feu.

Étape 3

Cuisson des petits pains

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur, la poser sur le plan de travail. Commencer à l'abaisser doucement en fleurant le rouleau si la pâte colle un peu.
- 2 Garder une pâte bien épaisse.
- 3 Découper un rond de pâte à l'aide d'un emporte-pièce. Le poser sur une plaque de four recouverte de papier aluminium, en gardant l'emporte-pièce autour.
- 4 Mettre au four pendant environ 10 à 12 minutes.
- 5 Une fois le petit pain bien gonflé, le retirer du four. Le laisser refroidir.
- 6 Mettre la crème fraîche dans un saladier.
- 7 Ajouter le sucre glace. Fouetter jusqu'à ce que la crème prenne du volume. Puis réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Insérer une petite spatule à l'intérieur de l'emporte-pièce, décoller doucement le petit pain puis le démouler.
- 2 Le couper en deux dans l'épaisseur. Déposer une moitié dans une assiette, puis l'autre moitié en biais.
- 3 Déposer de la compote sur une moitié.
- 4 Surmonter le tout de crème fraîche.