

## *Tresse Viennoise à la Pâte à Tartiner aux Pistaches*

**Nombre de personnes: 8**

**Temps de préparation: 4 heures**

### **Ingrédients:**

- LAIT	120 ml
- LEVURE DE BOULANGER	20g
- FARINE	250g
- SUCRE SEMOULE	40g
- BEURRE	50g
- OEUF(S)	1
- SEL	1 c à café
- LAIT	1 c à soupe
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- PÂTE À TARTINER MAISON	aux pistaches (DI-283)
- SUCRE PERLÉ	
- PISTACHES	5 concassées

### **Recette:**

- Dans le bol du Monsieur Cuisine, placez le lait et la levure puis programmez 2 min 30 sec/37°C/vitesse 2.
- Ajoutez la farine, le beurre, le sucre, l'œuf et le sel.
- Programmez 5 minutes mode pétrin
- Retirez la pâte du robot, boulez avec de la farine, et laissez reposer 1h30 sous un torchon.
- Coupez le pâton en deux parties égales.
- Dégazez alors la pâte et abaissez-la au rouleau pour obtenir un grand rectangle.
- Badigeonnez de pâte à tartiner aux pistaches puis roulez pour former un gros boudin.
- Faites de même avec la seconde partie de la pâte.
- Formez votre tresse avec les deux boudins. Déposez sur un papier sulfurisé.
- Laissez encore reposer encore 1h à 1h30 sous un torchon.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Mélangez 1 càs de lait avec le jaune d'œuf.
- Nappez la tresse avec ce mélange puis parsemez de sucre perlé et pistaches concassées.
- Enfourez pendant 16-18 minutes avec un bol d'eau.
- Laissez refroidir avant dégustation.

