

# Le coup de main: la tresse au beurre

Un brunch dominical sans tresse au beurre est comme une fête de Pâques sans chocolat! Celui qui a goûté une tresse faite maison a du mal ensuite à apprécier celles du commerce. Avec notre recette étape par étape, vous verrez, c'est un jeu d'enfant.



**1** Préparer tous les ingrédients pour la pâte.



**2** Mélanger le sel et la farine, former un puits, y mettre le beurre coupé en petits morceaux.



**3** Dissoudre la levure dans le lait tiède et verser dans le puits. Bien malaxer le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte.



**4** Pétrir la pâte et la battre jusqu'à ce qu'elle soit souple et élastique. La travailler au moins 10 min (on doit voir des bulles d'air lorsqu'on entaille la pâte au couteau).



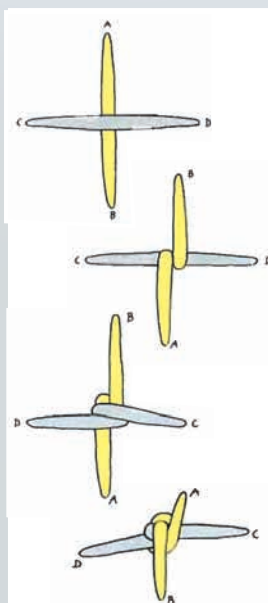
**5** Placer la pâte dans une jatte, recouvrir d'un linge humide et laisser lever à température ambiante jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.



**6** Couper la pâte en deux et former deux boudins de même longueur et légèrement plus épais au milieu.



**7** Disposer les boudins en croix et tresser selon le schéma.



**8** Placer la tresse sur la plaque chemisée de papier et laisser lever encore 10 min. Mettre 15 min au frais. Badigeonner d'œuf. Cuire 50–60 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.



**Silvia Amaudruz**

est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

**En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz.**

Producteurs Suisses de Lait PSL  
Rédaction LE MENU  
Weststrasse 10  
3000 Berne 6  
conseilsrecettes@lemenu.ch

Autres recettes pas à pas  
à l'adresse

[www.lemenu.ch/lecoupdemain](http://www.lemenu.ch/lecoupdemain)

## Tresse au beurre

préparation: env. 25 min

levée: env. 2 h

cuisson: env. 1 h

papier sulfurisé pour la plaque

1 kg	de farine (farine à tresse, p.ex.)
1 cs	de sel (20 g)
150 g	de beurre, ramolli
42 g	de levure, émiettée
5 dl	de lait, tiède
1	œuf, battu, pour dorer

### NOTES

- Un cube de levure fraîche (42 g) suffit jusqu'à 2 kg de farine.
- Plus la quantité de levure employée est faible, moins la pâte se dessèche.
- La levure se congèle bien. Ne pas la décongeler avant de l'utiliser, la travailler telle quelle avec du lait et du sucre. La décongélation fait perdre à la levure une partie de son efficacité.
- Ne pas laisser la pâte lever trop longtemps pour éviter qu'elle ne retombe à la cuisson, l'efficacité de la levure étant limitée.
- La pâte peut être préparée la veille et conservée à couvert au réfrigérateur. Façonner la tresse le lendemain afin qu'elle lève bien pendant la cuisson.
- La tresse au beurre se congèle parfaitement, le froid bloquant la levure mais ne la détruisant pas.



## Animaux à croquer

La recette de la tresse au beurre est un basique qui, agrémenté de raisins secs, de noisettes ou d'amandes, permet de confectonner très facilement des viennoiseries amusantes en forme d'animaux. Il suffit de laisser lever la pâte par portions puis de laisser libre cours à son imagination.



**1 Tortue:** à partir de deux boudins de pâte, façonner les pattes et le corps, modeler la carapace

avec une boule de pâte, superposer sur le corps et les pattes, bien appuyer. Badigeonner de jaune d'œuf puis dessiner des croillons sur la carapace à l'aide d'un couteau pointu.



**2 Poisson:** badigeonner de jaune d'œuf puis dessiner les écailles avec des ciseaux. Utiliser une noisette ou un raisin sec pour l'œil.



**3 Escargot:** modeler deux boudins de longueurs différentes. Avec le plus court, former le corps, avec le plus long, la coquille.

Superposer et appuyer fermement. Badigeonner de jaune d'œuf puis dessiner avec des ciseaux des décorations sur la coquille. Décorer d'amandes, de raisins secs ou de noisettes.

Cuire 20–30 min selon la taille au milieu du four préchauffé à 200 °C.