Raiponce

Disney PRINCESSES

TRESSE JAMBON-FROMAGE

Raiponce adore tresser ses longs cheveux lorsqu'elle peint et dessine. Entraînez-vous à faire des tresses grâce à ces réalisations à la forme unique !

• Pour 16 personnes •

Ingrédients

2 tasses de farine

½ tasse de polenta

3 cuillères à café de levure chimique

1 cuillère à café de sel

5 cuillères à soupe de beurre froid, coupé en plusieurs morceaux

½ tasse de jambon en dés

½ tasse de cheddar râpé

1 tasse de lait

Astuce

Vous pouvez utiliser du parmesan ou du pecorino romano râpé à la place du cheddar.

Instructions

1. Demandez l'aide d'un adulte pour préchauffer le four à 200°C.

2. Dans un saladier, mélangez la farine, la polenta, la levure chimique et le sel.

3. Avec vos doigts, incorporez le beurre au mélange de farine jusqu'à obtenir des morceaux de la taille de petits pois. Incorporez le jambon et le fromage. Ajoutez le lait et remuez le mélange jusqu'à obtenir une pâte.

4. Saupoudrez un peu de farine sur une planche à découper et déposez la pâte dessus. Saupoudrez un peu plus de farine sur la pâte pour éviter qu'elle ne colle. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez la pâte en un carré de 30 cm. L'épaisseur de la pâte doit être comprise entre 0,6 cm et 1,3 cm.

5. Demandez l'aide d'un adulte pour découper le carré en quatre. Puis, découpez chaque quart en 12 bandes d'environ 15 cm de long.

6. Il est maintenant temps de tresser la pâte. Rassemblez 3 bandes et pincez-les ensemble en haut. Prenez la partie de droite et croisez-la sur la partie centrale. Ensuite, prenez la partie de gauche croisez-la sur la partie centrale. Continuez ainsi, puis pincez les brins ensemble en bas. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les bandes soient tressées.

7. Demandez l'aide d'un adulte pour enfourner. Disposez les tresses, espacées les unes des autres, sur une plaque de cuisson non graissée. Faites-les cuire jusqu'à ce que la pâte commence à dorer (environ 8 à 10 minutes).

©DISNEY