

## CROISSANTS DE LUNE

Pour 30 pièces Temps de préparation : 1h Temps de cuisson : 25 min

### Pour la pâte :

500 g de farine  
250 g de beurre en morceaux  
2 c à soupe d'eau de fleurs d'oranger  
(ou 2 jaune d'œufs sinon la pâte sera trop sèche)  
1 c. à café de sucre vanillé (ou 1 sachet)

### Pour la farce :

500 g de poudre d'amandes  
200 g de sucre  
2 pincées de cannelle  
Le zeste d'un citron jaune

### Pour la finition :

500 g de sucre  
1 L d'eau  
1 bouchon d'eau de fleur d'oranger

1 ou 2 plaques de cuisson chemisées de papier sulfurisé  
Sucre glace pour l'enrobage

Avant de commencer la recette, préparez le sucre glace de la farce. Mettre le zeste du citron soigneusement prélevé avec un économe, mettre le zeste du citron avec les 200 gr de sucre , mixer 20 sec vit 10 et réserver

### LA PÂTE

Mettre tous les ingrédients de la pâte dans le bol et programmer 1.30 mn fonction pétrin mettre en boule, filmer et ranger au froid pour 20 mn

### LA FARCE

Sans laver le bol; mettre les ingrédients de la farce dans le bol, programmer 1 mn 30 à vit 6 en raclant les parois avec la spatule, ça fera une pâte qui pourra être façonnée , réserver

### SIROP DE FINITION

Rincer le bol , mettre les ingrédients du sirop dans le bol et programmer 25 mn 120° vit 2 (ou 25 mn Varoma sur le tm31)

### MONTAGE:

Préchauffer le four à 180° (th 6)

Étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur et y découper des ronds à l'aide d'emporte pièces, prendre une c à café de farce, la façonner en boudin de la forme d'une mini banane , disposer ce boudin au milieu du cercle de pâte et refermer autour de la farce, veiller à bien souder le disque de pâte, et positionner sur la plaque de cuisson

Lorsque tous les croissants sont façonnés enfourner la plaque pour 20 à 25 mn de cuisson (attention, ils ne doivent pas colorer )

### FINITION

Tremper les gâteaux encore chauds dans le sirop, en vous aidant de 2 fourchettes par exemple , puis les égoutter un peu avant de les rouler dans le sucre glace

