

Escargot à la Pistache
Pour environ 30 viennoiseries



1. **PÂTE À BRIOCHE**

1000 g de farine
40 g de levure
100 g de sucre
20 g de sel
350 g d'œufs
250 g de lait environ
250 g de beurre tempéré

Dans un pétrin, mettre la farine, la levure, le sucre, le sel, les œufs et le lait puis pétrir environ 5 minutes en 1ère vitesse. Pétrir ensuite en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte puis incorporer le beurre coupé en morceaux. Pétrir à nouveau en 2ème vitesse jusqu'à décollement de la pâte. La température de la pâte ne doit pas excéder 25 °C. Laisser pointer en bac couvert.

2. **FOURRAGE À LA PISTACHE**

400 g de poudre d'amandes
220 g de sucre
70 g de **Pâte de Pistache Premium colorée Sébalcé**

130 g de blancs d'œufs

Mélanger tous les ingrédients.

3. **MONTAGE & FINITION**

Étaler la pâte en rectangle sur 4 mm d'épaisseur sur les $\frac{3}{4}$ de la largeur du lamoir. Dérouler la sur le plan de travail puis dorer le bord du bas. Étaler uniformément fourrage à la pistache sur la pâte en laissant la partie dorée libre. Rouler la pâte vers soi pour obtenir un boudin. Couper des tranches de 3 cm de large puis les déposer à plat sur plaques recouvertes de papier cuisson en veillant à ne pas trop les serrer. Dorer à l'œuf. Mettre en pousse puis cuire environ 20 minutes à 170°C. Badigeonner les viennoiseries de sirop à la sortie du four.