

LANGUES DE CHATS

Pâte

125 g de farine de froment
125 g de fécule de pommes de terre
1 sachet de levure de boulangerie
20 cl de lait de soja sucré
une pincée de sel
1 c. à s. de sucre

Garniture

30 g de poudre à crème anglaise
500 ml de lait de soja
25 g de sucre
pépites de chocolat noir

Déposer la farine sur le plan de travail, y faire un puits et y déposer la levure, délayée avec un peu de lait de soja tiédi. Mélanger à un peu de farine et laisser lever 10 minutes. Incorporer le reste de farine et de lait, le sucre et le sel, et pétrir jusqu'à obtenir une masse souple et non collante. Ajouter davantage de lait, ou un peu d'eau, si la pâte est trop sèche.

Laisser lever 30 minutes.

Mélanger la poudre à crème anglaise avec un bol de lait et chauffer le reste avec le sucre. A l'ébullition, ajouter le mélange lait/poudre, qui doit être sans aucun grumeau. Laisser épaissir un peu et couper le feu.

Sur le plan de travail fariné, étendre la pâte en un grand rectangle et tartiner de crème anglaise. Parsemer de pépites de chocolat. Replier la pâte sur elle-même et couper en rectangles de 10 sur 5 cm.

Ranger les langues de chats sur la plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé, les enduire de lait de soja au pinceau, et faire cuire au four à 200° pendant 15 à 20 minutes.