

Au Mexique, Oscar et Sacha
ont appris à cuisiner...

el pan de muerto

Ingrédients

POUR 6 PETITS PAINS

- ▶ 500 G DE FARINE BLÉ
- ▶ 3 ŒUFS
- ▶ 120 ML DE LAIT
- ▶ 150 G DE SUCRE
- ▶ 100 G DE BEURRE
- ▶ 1 SACHET DE LEVURE BOULANGÈRE
- ▶ 1 CUILLÈRE À SOUPE D'ARÔME DE FLEUR D'ORANGER
- ▶ 1 CUILLÈRE À SOUPE DE ZESTE D'ORANGE
- ▶ 1 CUILLÈRE À CAFÉ DE SEL



1 Faites tiédir le lait, puis mélangez-le avec la levure, 1 cuillère à soupe de farine et 1 cuillère à soupe de sucre. Couvrez et laissez reposer 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le mélange mousse.

2 Dans un grand saladier, versez la farine et faites un puits au centre. Ajoutez le mélange de levure (étape 1), le reste du sucre, les œufs, le zeste d'orange, l'arôme de fleur d'oranger et le sel. Mélangez progressivement avec les mains.



3 Incorporez le beurre mou et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte souple et élastique. La pâte reste assez collante : n'ajoutez pas de farine.

4 Placez la pâte dans un saladier légèrement huilé, couvrez-la et laissez-la reposer dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume (environ 1 à 2 heures).

5 Pétrissez doucement la pâte et divisez-la en 7 morceaux : 6 boules pour les pains et 1 morceau pour former les décorations. Divisez ce dernier morceau en 13 petites portions : 12 pour former les os et 1 pour les petites boules.

6 Deuxième levée. Déposez les pains sur une plaque recouverte de papier cuisson, couvrez-les et laissez-les lever encore 1 heure.

7 Préchauffez le four à 180 °C. Faites cuire les pains pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

8 Laissez-les refroidir environ 15 minutes. Badigeonnez-les avec le beurre fondu, puis saupoudrez-les de sucre.



Roulez chaque morceau pour former un petit boudin, puis pincez-le avec les doigts pour créer les petits reliefs qui ressemblent à des os. Placez deux os en croix sur chaque pain et ajoutez une petite boule au centre.

¡Buen provecho!