



Xuixo

Ingrédients pour 6 xuxos :

380 g de farine
2 œufs + 1 jaune d'œuf battu
100 g de beurre
50 g de sucre cristallisé
100 ml de lait
25 g de levure de boulanger
1 c à s de cannelle en poudre
Huile d'olive
Une pincée de sel

Pour la crème catalane :

625 ml de lait
5 jaunes d'œuf
125 g de sucre
50 g de maïzena
1 bâton de cannelle
1 zeste de citron

Préparation de la crème catalane :

Faites chauffer le lait dans une casserole avec le sucre, la cannelle et le zeste de citron.

En parallèle, mélangez dans un saladier la maïzena et les jaunes d'œufs.

Lorsque le lait commence à frémir, retirez-le du feu et filtrez-le avant de le remettre dans la casserole.

Ajoutez-y le mélange et laissez cuire en remuant de temps en temps jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Laissez refroidir à température ambiante puis au réfrigérateur.

Préparation de la pâte :

Dans un saladier, pétrissez le beurre, le sucre, les œufs, la levure, le sel et la cannelle en poudre et ajoutez lentement la farine pour lier tous les ingrédients.

Ajoutez ensuite le lait petit à petit et continuez à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien homogène. Laissez-la ensuite reposer dix minutes.

Étalez-la avec un rouleau à pâtisserie et coupez la en rectangles d'environ 8 cm x 25 cm. Déposer à l'aide d'une cuillère la crème catalane sur chaque rectangle à bonne distance des bords. Roulez ensuite la pâte sur elle-même sans que la crème ne s'échappe des côtés. À l'aide du jaune d'œuf battu, collez le bout de la pâte pour que le xuixo ne s'ouvre pas à la cuisson.

Sur un plateau légèrement graissé à l'huile d'olive, déposez-les fermeture vers le bas et laissez-les reposer recouverts d'un torchon dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Ensuite, faites-les frire doucement un par un dans une poêle avec de l'huile d'olive. Dès que les xuxos sont bien dorés et cuits, laissez-les égoutter sur du papier absorbant.

Saupoudrez-les généreusement de sucre cristallisé.

Bon Profit!