



Les mauricettes

Les **mauricettes** sont des petits pains moelleux originaires d'Alsace. **Traditionnellement**, elles sont servies chaudes, garnies de beurre salé ou d'autres **ingrédients** tels que du fromage, de la **charcuterie** ou des légumes.

Pour préparer les mauricettes, on utilise une **pâte à pain** à base de farine, d'eau, de levure et de sel, qui est pétrie et laissée à **levier** avant d'être façonnée en petits pains. Les mauricettes sont ensuite cuites au **four** à haute température pour leur donner leur texture **moelleuse** et leur croûte croustillante. Les mauricettes sont souvent servies en **accompagnement** d'un repas ou en apéritif **allongé**. Elles sont également un élément clé de la tradition culinaire alsacienne et sont souvent servies lors des **fêtes** et des événements **locaux**.

Mauricette ! Prépare-moi un apéritif car j'ai des amis qui arrivent.

Les ingrédients pour la recette :

- 450g de farine T65 BIO
- 9g de sel fin
- 13g de levure de boulanger
- 160g de lait demi écrémé
- 80g de beurre doux

- 60g d'eau froide
- 30g de miel toutes fleurs
- 22g d'huile d'olive

Pour trempage:

- 1litre d'eau
- 12g de sel fin
- 50g de bicarbonate de soude

Pour 12 mauricettes

La réalisation de la recette :

Mettre dans la cuve du **batteur** le lait, l'eau et l'huile d'olive. Ajouter la farine, le sel fin, la levure de boulanger, le beurre mou et le **miel**. Battre en vitesse 1 pendant 5 minutes. Mettre en vitesse 2 pendant 7 minutes. Laisser pointer (première étape de pousse de la pâte) à couvert pendant 15 minutes. Diviser votre pâte en 12 morceaux d'environ de 70 g chacun et bouler (réaliser des petites boules régulières dans le creux de la main en réalisant des cercles sur le plan de travail. Je vous **conseille** de regarder ma **vidéo** pour bien comprendre le geste à réaliser). Laisser reposer pendant 15 minutes à couvert. Façonner vos **mauricettes** en petites baguettes de 15 à 20 cm de longueur. Les déposer sur vos plaques de cuisson et les couvrir d'un linge humide ou d'un film alimentaire. Laisser **pousser** pendant 1 heure à température ambiante.

Pendant ce temps, réaliser votre liquide de trempage. Pour ce faire, mettre dans une casserole l'eau, le sel fin et le bicarbonate de **soude**. Porter à ébullition et laisser refroidir. Après une heure de pousse de vos mauricettes, les disposer dans votre **réfrigérateur** pendant 40 minutes.

Après ce temps écoulé pour refroidir vos mauricettes et qu'elles deviennent fermes, les tremper dans la solution eau, sel et bicarbonate de soude pendant quelques secondes. Les disposer sur vos plaques de cuisson et réaliser **3 incisions** à l'aide d'une lame de rasoir. Saupoudrer de fleur de sel ou de graines de sésame. Cuire dans un four chaud à **180 °C** pendant 8 minutes. Ne pas oublier de mettre un récipient d'eau dans le four. Cela va apporter de l'humidité à vos mauricettes. Laisser refroidir sur grille.

Garnir : couper dans le sens de la longueur vos mauricettes et les beurrer de beurre mou. Ajouter des rondelles de tomates très fines, des tranches fines de jambon de pays et des rondelles de cornichons. La garniture reste en fonction de vos envies et votre budget. Pour moi, le **jambon de pays** est fait maison, ce qui ne revient pas très **cher**.

A large, stylized version of the 'Vision Plaisir' logo. The word 'Vision' is in orange and 'Plaisir' is in blue. A yellow heart shape is drawn around the text, with the letters 'V' and 'P' being significantly larger than the other letters.