



# La coquille du Nord



UNE RECETTE PROPOSÉE PAR LA RÉGION HAUTS DE FRANCE

## Ingrédients

### Le pétrissage

- Farine T55: 1000 g
- Sel: 20 g
- Sucre: 150 g
- Levure : 50 g
- Oeufs: 600 g
- Beurre: 400 g



## Préparation

- **Pétrissage au batteur:**

Pétrir sans le beurre, 5 minutes en 1ère vitesse puis 7 minutes en 2ème.

Incorporer progressivement le beurre et pétrir à nouveau 5 minutes en 2ème vitesse jusqu'à obtenir une pâte structurée.

- **Pointage:** 1 h avec Rabat puis 24 h à 3 C°

- **Façonnage:**

Réaliser des produits en forme de navette, puis étrangler de chaque côté.

- **Apprêt:** 1h 30 à 2h
- **Cuisson :** Dorer puis cuire dans un four à sole à 190 C°.