

Rubiols majorquins

Temps de préparation: 30 min. · Niveau de difficulté: medium · végétarien

Portions

Ingrédients pour une grande famille majorquine (60-70 pièces).

Ingrédients

5 pièce Jaunes d'œufs

400 g Sucre

1 tasse Huile d'olive vierge extra douce

100 g Beurre

1 tasse Jus d'orange

1 tasse Vin blanc doux / vin de dessert

2 pièce Citrons naturels

1 paquet Levure

1500 g Farine

Pour le fourrage :

Marmelade d'agrumes ou chocolat ou crème pâtissière ou crème d'amandes/noisettes

Préparation

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Liquéfier le beurre et l'ajouter au mélange de sucre avec l'huile.

Mélanger la levure chimique avec 500 g de farine et l'incorporer petit à petit au mélange d'œufs.

Râper finement le zeste des citrons et le mélanger à la pâte. Ajouter à la pâte le jus d'orange et le vin, ainsi qu'une pincée de sel.

Ajouter à nouveau 500 g de farine à la pâte et bien mélanger. Incorporer le reste de la farine en pétrissant par petites étapes. La pâte doit être lisse et souple comme de la pâte à biscuits, afin de pouvoir l'étaler facilement.

Laisser ensuite reposer la pâte pendant 30 minutes.

Saupoudrer de farine un grand plan de travail et étaler une portion de pâte sur une épaisseur d'environ 3 mm. Découper de grands cercles de pâte (ø 10 à 15 cm) dans la pâte à l'aide de moules ou de pochoirs en carton, etc.

Mettre environ une cuillère à soupe de confiture ou de crème au milieu de la pâte, la répartir et rabattre les extrémités de la pâte l'une sur l'autre et fermer soigneusement les extrémités avec une fourchette (enfoncer la fourchette dans la pâte). Si la garniture devient très liquide lorsqu'elle est chauffée (p. ex. gelée de fruits), transposer les chaussons sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.

Cuire au four préchauffé (160°) pendant environ 15 minutes. Les poches doivent avoir au maximum un reflet doré. Avant la fin de la cuisson (2-3 minutes), badigeonner les rubiolss avec du jaune d'œuf battu ou du jus d'orange, laisser cuire jusqu'à la fin.

Retirer les "rubiois" du four et les laisser bien refroidir sur une grille à pâtisserie.
Selon la garniture, ils se conservent bien 2 semaines si on les garde au sec et au frais.