

# PÂTISSON AU CARAMEL

## **Pâtisson**

1 pâtisson  
1 cm de gingembre frais râpé  
quelques étoiles de badiane  
sel-poivre  
25 g de margarine  
30 g de sucre

## **Tresse aux noix**

400 g de farine bise  
60 g de cerneaux de noix  
sel  
1 sachet de levure de boulangerie

*Couper le pâtisson en deux, enlever les graines découper des quartiers. Chauffer la margarine dans une cocotte, y placer les morceaux de pâtisson et les faire dorer. Baisser le feu, ajouter le gingembre, du sel, du poivre et les étoiles de badiane. Laisser mijoter à feu très doux.*

*Chauffer le sucre jusqu'à obtenir*

*du caramel et le verser dans la casserole. Des petits cristaux de caramel se formeront, veiller à bien enrober les quartiers de pâtisson.*

*Placer la farine, le sel et la levure dans une terrine. Ajouter de l'eau tiède et pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Ajouter en dernier lieu les noix et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 heures.*

*Retravailler la pâte, la découper en trois et former trois longs boudins. Les attacher d'une pression à l'une des extrémités et tresser les pâtons. Souder par pression l'autre extrémité.*

*Préchauffer le four à 200° et faire cuire la tresse pendant 20 minutes. Servir le pain tiède ou froid avec le pâtisson au caramel.*