

Marguerite de pains farcis

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la pâte :

500 g de farine pour pain de campagne Francine

2 sachets de levure boulangère Alsa briochin

105 c à c de sel

325 ml d'eau tiède

Pour la farce :

300 g de veau haché (moitié épaule moitié tendrons)

1 oeuf

3 échalotes

1 petit bouquet de cerfeuil

2 oignons rouges

3 gros champignons de Paris

Quelques feuilles de céleri branche

2 pincées de gingembre frais finement haché

12 pétales de tomates séchées à l'huile d'olive

2 pincées de graines de fenouil

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Préparation de la pâte à pain :

Dans un saladier ou dans le bol du robot mélanger la farine et le sel. Faire un puits et ajouter la levure puis l'eau. Pétrir à la main ou au robot pour obtenir une pâte souple. La laisser reposer 30 mn.

Préparation de la farce :

Dans un saladier mélanger la viande de veau haché, l'oeuf, le gingembre, le cerfeuil et les échalotes hachées. Assaisonner et former 6 steaks. Les saisir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive 1 mn de chaque côté.

Poêler légèrement les oignons couper en lamelles.

Façonnage des pains et de la rosace :

Partager la pâte en 6 boules et les aplatir avec la paume de la main. Les étaler en disques. Au centre de chaque disque déposer un pétale de tomate séchée, un steak de veau, des lamelles d'oignon, des tranches de champignons, des feuilles de céleri et un pétale de tomate. Ramener la pâte en boule comme pour former un baluchon et bine la pincer pour celer la boule.

Sur une plaque antiadhésive déposer les boules, plis en dessous, en forme de marguerite en les faisant se toucher. Laisser lever 30 mn à température ambiante. Badigeonner ensuite d'huile d'olive et parsemer de graines de fenouil.

Cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 mn puis 10 mn encore à 180°. Dans mon four j'ai laissé 30 mn à 200°, il faut adapter en fonction du four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>