

Waldkorn® Céréales Anciennes - Fleur de Chèvre

Recette pour 30 pièces

Méthode

Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes et Huile d'Olive

Pétrir l'ensemble des ingrédients 3 min. en première vitesse et +/- 12 min. en deuxième vitesse, jusqu'au décollement de la pâte.

Laisser pointer pendant 30 min.

Poivrons Confits

Laver, puis découper les poivrons en cubes.

Cuire dans une papillote avec l'huile d'olive et le sel, pendant 15 min à 200°C en four à sole.

Réserver.

Béchamel

Réaliser un roux blanc. Laisser refroidir.

Porter le lait à ébullition. Verser la moitié du lait bouillant sur le roux froid.

Hors du feu mélanger avec un fouet sans arrêter deremuer, verser le reste du lait bouillant.

Assaisonner de sel, poivre et muscade et porter à ébullition.

Cuire au premier bouillon sans arrêter de remuer. Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs, remuer et réserver au froid positif.

Montage et finition

Peser des pâtons de 70 g, bouler puis laisser reposer 30 min. Abaisser les boules, puis à l'aide d'un coupe-pâte donner 6 incisions aux extrémités, déposer sur plaque avec papier cuisson et dorer le pourtour sur 1 cm une première fois.

Apprêt : +/- 1h à 28°C, dorer une seconde fois. Réaliser une cavité au centre à l'aide des doigts.

À l'aide d'une poche et d'une douille unie, garnir le centre de béchamel et parsemer de quelques poivrons confits.

Déposer au centre une rondelle de chèvre et finir avec une tomate séchée. Cuisson: +/- 16 min. à 200°C en four à sole.

À la sortie du four, badigeonner d'huile d'olive.

Ingrédients

- **Pâte à Brioche aux Céréales Anciennes et Huile d'Olive**
- 1250 g de **Waldkorn® Céréales Anciennes Croissant et Brioche**
- 25 g de sucre
- 10 g de sel
- 60 g de levure
- 125 g d'œufs
- 375 g d'eau
- 190 g de ruban brioche
- 65 g d'huile d'olive
- **Poivrons Confits**
- 120 g de poivrons rouge
- 120 g de poivrons verts
- 120 g de poivrons jaunes
- 60 g d'huile d'olive
- qs de sel
- **Béchamel**
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 g de lait
- qs de sel
- qs de poivre
- qs de noix de muscade
- 10 g de jaunes d'œufs
- **Garniture**
- 300 g de bûche de chèvre
- 150 g de tomates séchées