

Marguerite de pains farcis

Pour 6 personnes

1 sachet de 480 g de préparation bio pour pain de campagne Marlette

300 g ou 30 cl d'eau tempérée

10 g de fleur de sel

Pour la garniture

300 g de veau haché (moitié épaule, moitié tendrons)

12 pétales de tomates confites

3 échalotes

1 oeuf

1 petit bouquet de cerfeuil

2 pincées de gingembre frais finement haché

2 oignons violets

3 gros champignons de Paris

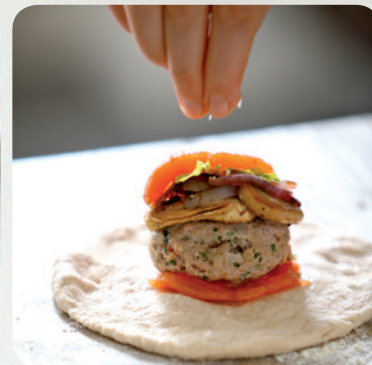
Quelques feuilles de céleri branche

1 filet d'huile d'olive

Versez l'eau dans la machine à pain, ajoutez le sel puis la préparation pour pain de campagne. Lancer le programme « pâte » qui dure environ 1 h 25.

Dans un saladier, mélangez la viande de veau, du sel, du poivre, l'œuf, le gingembre, les échalotes et le cerfeuil hachés. Mélangez bien. Formez 6 steaks hachés et faites-les saisir une minute sur chaque face. .

Façonnez six boules de pain, de la taille d'une clémentine puis écrasez-les avec le plat de la main. Étalez-les en disques. Déposez un pétale de tomate, le steak de veau, des lamelles d'oignons violets à peine saisis à la poêle, des tranches de champignons, des feuilles de céleri et recouvrez avec un pétale de tomate. Ramenez au centre les bords du disque de pâte et scellez la boule de pain en pinçant bien les bords.



Déposez-les sur une plaque à pâtisserie antiadhésive ou dans un plat recouvert de papier sulfurisé. Formez une marguerite en faisant toucher les 6 pains farcis. Laissez lever une trentaine de minutes à température ambiante.

Badigeonnez d'huile d'olive, parsemez de graines de fenouil et enfournez la marguerite 10 minutes à 200°C puis 10 minutes à 180°C.

