

Crousti-moelleux mozza, moutarde et jambon

 Cooking By Cath




Préparation
20 min


Cuisson
30 min


Pause
1 h


Durée totale
1 h 50 min

 **Catégorie :** PLAT PRINCIPAL  **Cuisine :** Française

 **Nombre :** 4 personnes

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- PETRIN CONCASSEUR
- Kit découpe légumes (disque A - râper fin)
- Rouleau à pâtisserie (avec bague de calibrage 6 mm)

INGREDIENTS

Pour la pâte :

- 300 g farine
- 120 g beurre

- 50 ml eau
- 1/8 tsp sel
- 1 œuf
- 1 tsp mélange Knorr, Secret d'Arômes Plein Sud (mélange romarin, origan et basilic)

Pour la garniture :

- 200 g billes de mozzarella
- 1 c. à soupe moutarde
- 100 g jambon
- 200 g gruyère râpé
- 1/2 oignon (ou un petit)
- 1 branche persil
- 1 filet huile d'olive
- Sel, poivre

PRÉPARATION

Prérequis :

1. Une heure avant de commencer la recette : sortir le beurre du frigo et le couper en dés pour qu'il ramollisse plus rapidement



Étape 1

1. Installer le pétrin concasseur dans la cuve du robot.
2. Ajouter la farine, le beurre mou, le sel et le mélange Knorr, Secret d'Arômes Plein Sud



3. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 5 pendant une minute

Étape 2

1. Ajouter l'œuf et l'eau



2. Fermer le couvercle et lancer le robot : vitesse 6 pendant 2 minutes
3. Stopper le robot dès que la pâte forme une boule



Étape 3

1. Emballer la pâte dans un film alimentaire et la placer est au frigo pendant 1h

Étape 4

1. Installer le kit découpe légumes avec le disque A dans la cuve du robot
2. Lancer le robot vitesse 7 et râper le gruyère

Étape 5

1. Égoutter les billes de mozzarella

2. Éplucher l'oignon et l'émincer en très fines lamelles
3. Découper le jambon en fines lanières
4. Laver, équeuter et ciseler le persil

Étape 6

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Sur une feuille de papier sulfurisée légèrement farinée, étaler la pâte brisée en formant un carré de 35 cm de côté et de 6 mm d'épaisseur (utiliser un rouleau à pâtisserie avec une bague de calibrage de 6 mm afin d'obtenir une hauteur uniforme)



3. Disposer 4 billes de mozzarella afin de former les 4 angles d'un carré de 25 cm de côté qui soit centré sur la pâte.
4. Répartir le reste des billes de mozzarella sur le pourtour du carré de ce 2ème carré.



5. Rabattre le coin du grand carré de pâte au-dessus de la bille de mozzarella formant un angle du petit carré (cf. photo)



6. Procéder de la même façon pour les 3 autres angles



7. Rabattre ensuite la partie extérieure de la pâte au-dessus des billes de mozzarella et souder ce rabat sur la partie centrale de la pâte



8. Pincer légèrement la pâte entre chaque bille (cf. photo)



9. Humidifier légèrement la pâte si nécessaire pour la souder correctement.

10. Piquer légèrement le fond de pâte avec une fourchette

11. Tartiner la surface de la pâte avec la moutarde



12. Répartir le gruyère sur toute la surface

13. Disposer par-dessus les lamelles de jambon puis les lamelles d'oignon



14. Saler, poivrer, parsemer de persil et arroser d'un filet d'huile d'olive

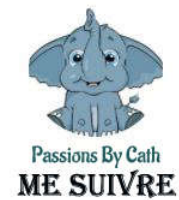


15. Enfourner à 180° pendant 30 minutes



NOTES

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable