

Calzon'Œuf de Pâques Saumon Mozza

 Cooking By Cath

[Gabarit à télécharger](#)

J'optimise la cuve du Companion en réalisant 2 doses de pâte, la 2ème pourra être congelée pour une utilisation ultérieure (cf. Cooking & Conservation By Cath en fin de recette)

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !



Préparation
1 h



Cuisson
30 min



Temps de pause
45 min



Durée totale
2 h 15 min

 **Catégorie :** ENTREES CHAUDES - PLAT PRINCIPAL

 **Cuisine :** Recette de Pâques  **Nombre :** 5 personnes

MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [PETRIN CONCASSEUR](#)
- [ROULEAU A PATISSERIE AVEC BAGUES DE CALIBRAGE](#) (bague 2 mm)

- [Moule Silikomart SF041 en silicone avec empreinte de 5 demi œufs](#) (taille œuf = 102 x 73 H 36 mm)
- [Couteau économe](#)
- [Plaque à pâtisserie](#)
- [Pinceau en silicone](#)

INGREDIENTS

Pâte à pizza (seule la moitié sera nécessaire pour la recette)

- 500 g farine
- 21 g levure boulangerie fraîche
- 50 ml [huile olive](#)
- 300 ml eau
- 1 tsp sel
- 2 tsp [herbes](#) (mélange Knorr, Secret d'Arômes – Plein Sud : romarin, origan, basilic)

Garniture

- 1 courgette (1/2 pour la garniture + 1/2 pour la déco des assiettes)
- 150 g saumon fumé
- 50 g gruyère râpé
- 1 c. à café [concentré de tomate](#)
- 60 ml [crème entière liquide](#)
- 10 [billes de mozzarella](#) (Galbani)

Décoration des assiettes

- 3 carottes
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à soupe lait
- Quelques graines (sésame et pavot)
- Sel & poivre

PREPARATION

ETAPE N°1 - Réalisation de la pâte

1. Positionner le pétrin concasseur dans la cuve.
2. Ajouter les 300ml d'eau et la levure de boulangerie émiettée

3. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot : Vitesse 4, température 35°C pour une durée de 10 minutes.

ÉTAPE N°2 - Réalisation de la pâte

1. Prélever environ ¼ de la farine (dose approximative) et y mélanger le sel.
2. Ajouter dans la cuve, dans l'ordre : la farine restante, l'huile puis la portion de farine additionnée de sel et les **herbes aromatiques**.
3. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer le robot à la vitesse 2 pour 10 minutes.

ÉTAPE N°3 - Réalisation de la pâte

1. Oter le pétrin concasseur de la cuve
2. Fermer le couvercle (**bouchon position MAX**) et lancer l'étuve à 30°C pour 45 minutes.



ÉTAPE N°4 - Préparation de la garniture

1. Pendant ce temps, tracer et découper un gabarit de la taille d'une empreinte œuf et un gabarit 3 cm plus large que le 1er.

Moule Silikomart empreinte œufs : [Télécharger le gabarit ICI](#)

2. Huiler l'intérieur des empreintes œufs du moule en silicone.



3. Laver la courgette et couper ses extrémités.
4. Tailler la courgette en très fines lamelles.



5. Couper le saumon en petits dés.



6. Egoutter les billes de mozzarella.
7. Mélanger la crème liquide entière avec le gruyère râpé, le concentré de tomate, du sel et du poivre.



ÉTAPE N°5 - Réalisation des coques

1. Préchauffer le four à 200°C
2. **Retirer la pâte de la cuve du Companion [1]**
3. **Dégazer la pâte [2]**
4. Diviser la pâte en 2 portions de poids identiques.

Réserver l'une d'elle pour une utilisation ultérieure (cf. Cooking & Conservation By Cath en fin de recette)



5. Diviser la portion de pâte restante en 3 boules de poids identiques.
6. Fariner chaque boule de pâte ainsi obtenue ainsi que le plan de travail.
7. A l'aide du **rouleau à pâtisserie garnie d'une bague de 2 mm d'épaisseur**, étaler l'une des boules de pâte sur une bande de 12cm de large.



8. Y découper 5 bandes de 3 à 4 cm de large



9. Disposer celles-ci dans les empreintes silicone (cf. photo) et couper l'excédent de pâte.

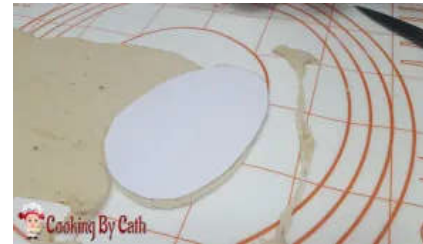


10. Retravailler légèrement l'excédent de pâte avec la 2ème boule de pâte.

11. Refariner le plan de travail et étaler la 2ème boule de pâte sur une bande de 20 cm de large.



12. A l'aide du plus grand des gabarits, découper 5 ovales.



13. Humifier le dessus de la pâte déjà en place dans les empreintes œufs puis venir garnir les empreintes avec les ovales de pâte.



14. Former 5 boules de papier aluminium de la forme des empreintes œufs et les disposer dans les empreintes pour qu'elles gardent leur forme à la cuisson.



15. Enfourner 10 minutes à 200°C.

ETAPE N°6 – Réalisation des coques

1. Pendant ce temps, disposer une feuille de papier sulfurisé (40 cm environ) sur le plan de travail et fariner sa surface.
2. Disposer la dernière boule de pâte sur la feuille de papier sulfurisé et l'étaler sur une bande de 12 cm de large sur 40 cm de long.
3. A l'aide du petit gabarit, y découper 5 ovales de pâte (découper le papier sulfurisé en même temps de la pâte, celui-ci vous aidera à transférer la pâte)



ETAPE N°7 – Garniture des coques

1. Lorsque les 10 minutes sont écoulées, sortir les moules du four et ôter délicatement les boules d'aluminium.



2. Répartir les dés de saumon dans le fond des empreintes.



3. Disposer par-dessus, 2 billes de mozzarella par empreinte.



4. Recouvrir avec le mélange crème – gruyère.



5. Disposer par-dessus 3 rondelles de courgette (réserver le reste des rondelles de courgette pour la déco des assiettes)



6. Humifier légèrement le bord de la pâte.

7. Utiliser les feuilles de papier sulfurisé découpées pour transférer le dernier ovale au-dessus de chaque empreinte pour refermer les œufs.



8. Tasser légèrement et souder les bords en réhumidifiant légèrement si besoin.

9. Enfourner 10 minutes à 200°C

ETAPE N°8 – Préparation des assiettes

1. Pendant ce temps, laver et **éplucher les carottes**.
2. A l'aide d'un **couteau économe**, tailler les carottes en tagliatelle.
3. Battre le jaune d'œuf avec une cuillère à soupe de lait.

ETAPE N°9 – Décoration des œufs

1. Sortir le moule et réduire la température du four à 180°C.
2. Disposer une feuille de papier sulfurisé sur la plaque à pâtisserie et y démouler les œufs.



3. A l'aide d'un **pinceau en silicone**, dorer la surface des œufs avec le mélange jaune d'œuf-lait.
4. Décorer avec les **graines de sésame doré** et les **graines de pavot** en jouant sur les couleurs (Cf. photo)



5. Enfourner à 180°C pendant 10 minutes

ETAPE N°10 – Préparation des assiettes

1. Pendant ce temps, disposer les rondelles de courgette restantes et les tagliatelles de carottes sur vos assiettes de façon à former un nid.
Lorsque la cuisson est terminée, ajouter les œufs sur les assiettes.



2. VARIANTE : vous pouvez remplacer les tagliatelles de carottes par des carottes râpées

Avec le **Kit Découpe Légumes** du Companion, en fonction de vos goûts, utiliser le **Disque A** pour les râper finement ou le **Disque C** pour les râper gros




3. Servir aussitôt.




NOTES

☆☆


[1]

 Astuces	Oter facilement une pâte levée du Companion : Fariner légèrement le pourtour de la cuve ainsi que de l'axe de rotation au fur et à mesure que vous décollez la pâte avec la main.
--	---

☆☆



Dégazer une pâte :
Lors du levée de pâte, la levure de boulangerie diffuse des bulles de gaz carbonique, qui v progressivement faire gonfler la pâte. Le dégazage de la pâte consiste à évacuer l'excès de ainsi qu'à le répartir uniformément dans la pâte et la rendre plus souple.
Technique : Former une boule avec la pâte et la poser sur le plan de travail fariné Ecraser la boule avec le poing et replier la pâte pour former à nouveau une boule et recommencer l'opération plusieurs fois.



☆☆

Cooking & Conservation By Cath

Conservation du restant de pâte (crue) :

- **Au frigo** : Conservation 2 à 3 jours
o Stockage de la pâte emballée dans du film alimentaire pour éviter le dessèchement
- **Au congélateur** : Conservation jusqu'à 3 à 4 mois.
o Décongélation : laisser la pâte dégelée une nuit au frigo ou quelques heures à température ambiante.

Mon conseil : Si vous avez la place, congeler la pâte à plat prête à l'emploi :
=> **En rouleau pré-étalée** : Fariner une feuille de papier sulfurisé, enrouler la pâte avec la feuille puis l'emballer dans du film alimentaire. Stocker à plat, sans écraser la pâte.

=> **A plat, prête à l'emploi** : Disposer la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé et recouvrir de film alimentaire.

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr



@Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable

☆☆