L’Hermine roulée

Bonjour, je vous propose une recette originale avec des produits simples permettant de réaliser un petit tour de Bretagne.

Bien sur, il faut connaître ses pâtes sur le bout des doigts et prendre un peu de temps.

Recette de la pâte feuilletée avec 50g farine, 25g de beurre, 3cl eau tiède, 1 pincée de sel

Recette des Crêpes de froment avec 50g farine, 10g beurre, ½ œuf, 25g sucre, 100ml lait, 10cl bière

Recette des Galettes de sarrasin avec 125g farine blé noir, ½ œuf, 1c.a.c huile, 100ml eau, 25ml bière, sel et poivre

La recette se prépare en 4 parties distinctes.

Roulé du français :

* pâte feuilletée en forme de branche d’hermine
* 1 couche de fromage de chèvre type Soignon
* 1 couche de moutarde au citron
* 1 couche de fromage de vache de votre choix dans le patrimoine français
* persiller le tout
* recouvrir de pâte feuilletée, joindre les côtés en pâte feuilletée et fusionner les bords à l’aide d’un couteau à bout rond
* prêt à cuire 10 min au four termostat 6

Le cavalier du Rohan :

Pâte à crêpe de froment que l on garnit de pommes cuites en morceaux et de caramel au beurre salé…

Le retour d’Islande :

- pain complet frais

* 2sardines
* 1 c.a.c d’huile d’olive
* 1oeuf dur
* 1 c.a.c de vinaigre balsamique
* du citron`
* sel et poivre

Dans un bol , mettre tous les ingrédients a la suite et écraser jusqu à obtenir mélange homogène . Decouper votre pain complet à la forme souhaitée et déposer la préparation une fois et demi la hauteur du pain et recouvrir avec l autre partie du pain complet.

Recette d’Aven :

* crêpe de blé noir
* 1oignon
* 20 g beurre
* 1pincée de sucre
* 1 pincée de thym
* 2 tranches fines de poitrine fumée
* sel, poivre

faire fondre le beurre avec l huile dans une casserole. Ajouter oignons emincés et les faire fondre lentement. Ajouter le sucre quand le melange est fondu, le sel, le poivre ; le thym. Laisser cuire encore 5min environ. Arrêter la cuisson lorsqu ils ont une couleur caramel. Couper ma poitrine fumée en petits morceaux et les faire dorer dans une poele. Jeter le tout dans casserole avec les oignosn et mélanger le tout.

Deposer en couches galette, préparation, galette, préparation, galette sur du papier sulfurisé puis au four 12min avec le roulé français.