

Michette de Toulouse

Tourte Briochée aux épinards et Saucisses de Toulouse



Ingrédients pour la pâte:

- 550 g de farine
- 1 sachet de levure Gourmandises Pains
- 200 g de lait
- 250 g de beurre pomade
- 1 tps de sucre (15 g)
- 1 pincée de sel

Pour la farce :

- 4 saucisses de Toulouse
- 2 cuillères à soupe de moutarde forte
- 5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 500 g d'épinards en branches (surgelés)
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile

Préparer la pâte :

Couper le beurre en cubes et laisser à température ambiante.

Dans le bol du robot, mélanger la farine et la levure.

Dissoudre le sucre dans le lait tiède. Ajouter le mélange à la farine. Pétrir vitesse lente.

Incorporer le beurre ramolli, la boule doit l'absorber complètement.

Pétrir 5 min vitesse plus rapide. La boule se détache du bol. Fariner la boule de pâte. Filmer le bol.

Laisser lever la pâte à couvert, elle doit doubler de volume. Dégazer sur le plan de travail fariné. Partager la pâte 2/3 et 1/3. Étaler au rouleau sur une épaisseur assez fine. Plus c'est fin meilleur c'est mais pas évident... (par contre j'ai eu un peu trop de pâte du fait du changement d'empreintes) Placer le moule sur la plaque perforée. Retourner la toile Silpat sur le moule et retirer délicatement. Foncer le moule avec la pâte en épousant les formes mais assez rapidement car elle se réchauffe vite. Filmer et réserver au réfrigérateur.

Préparer la farce :

Si les épinards sont frais, les blanchir et laisser égoutter ensuite dans une passoire. Une fois bien égoutté, faire revenir les épinards avec un bon filet d'huile d'olive. Laisser complètement évaporer l'eau restante des épinards. Réduire le feu. Emincer les oignons assez fins (j'ai utilisé mon coupe légumes avec la petite grille) et les ajouter aux épinards ainsi que l'ail. Mélanger la crème épaisse et la moutarde forte. Ajouter cet appareil crémeux aux épinards. Mélanger et réserver. Couper les 4 saucisses de Toulouse en plusieurs tronçons. Réserver.

Montage:

Préchauffer le four à 180°C – th 6.

Sortir le moule du réfrigérateur, garnir le fond avec la moitié des épinards, placer des tronçons de saucisses, terminer par le reste des épinards. Terminer par un chapeau de pâte de la taille intérieur du moule. Rabattre les bords pour souder en pinçant fortement les 2 pâtes ou encore à l'œuf battu. Poser par dessus la petite toile Silpat pour éviter à la pâte en cuisant de bomber mais de lever à plat. Cuire pendant 40 min à 180°C – th 6.

Démoulage à la sortie du four et service immédiat. La pâte est légèrement briochée.