

PAIN FLEUR AU MAROILLES

Pour 8 personnes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1h30

Temps de cuisson : 25 minutes



Ingrédients

200 ml de lait
200 ml d'eau
80 g de beurre
2 c. à café de levure de boulanger
déshydratée (10 g)
500 g de farine
1 sachet de flocons de purée de pomme
de terre déshydratée pour 2 personnes
(65 g)
2 c. à café de sel (10 g)
1 c. à café de sucre
1 c. à café d'ail semoule
300 g de maroilles
2 c. à soupe de graines de pavot
2 c. à soupe de graines de sésame
2 c. à soupe de persil haché
2 c. à soupe de paprika

Faites fondre 20 g de beurre dans une casserole, ajoutez l'eau et le lait et laissez quelques instants sur le feu pour tiédir l'ensemble. Versez le mélange dans un grand saladier, ajoutez la levure de boulanger et fouettez pour la dissoudre.

Ajoutez les flocons de purée, le sucre, le sel, l'ail et fouettez pour mélanger. Versez la farine et pétrissez pendant 10 minutes, à la main ou au robot. Couvrez d'un torchon et laissez lever 1 heure dans un endroit chaud de la maison.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez la pâte sur le plan de travail fariné pour atteindre une épaisseur de 3mm environ. Détaillez des disques de 8 cm, rassemblez les chutes et recoupez des disques jusqu'à en avoir 26. Etalez les chutes restantes en une forme ovale d'environ 16 cm de large.

Faites fondre les 60 g de beurre restant. Découpez le maroilles en petites tranches. Disposez un morceau de maroilles au centre d'un disque de pâte, repliez, en deux, badigeonnez de beurre fondu et parsemez de persil haché, de paprika ou de graines de pavot ou de sésame, et repliez de nouveau en deux. Disposez le pétale obtenu dans un grand plat à tarte chemisé de papier cuisson.

Procédez de même avec tous les disques de pâte, en alternant les assaisonnements. Enfin, disposez du maroilles sur l'ovale de pâte restante, repliez, en deux puis roulez le tout sur lui-même et posez-le au centre du plat. Ajoutez les dés de Maroilles restants entre les pétales de pâte et laissez lever pendant encore 30 minutes.

Faites cuire le pain pendant 25 minutes à 200°C. Laissez-le tiédir quelques minutes à la sortie du four avant de le démouler délicatement et de servir tiède.

Astuce : cela peut sembler surprenant, mais l'ajout de flocons de pomme de terre à la pâte donne un pain incroyablement moelleux ! Et l'ail semoule qu'on trouve au rayon des épices rajoute du goût. Remplacez-le éventuellement par une gousse d'ail hachée.

Recette et stylisme : Annelyse Chardon
Crédit photo : Julie Mechali / Cniel



