



Pithiviers végétarien à la Rose et au Cynorhodon

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 2H + 30 MINUTES DE
MONTAGE – REPOS UNE NUIT

CUISSON : 30 MINUTES

Le conseil de Jennifer Hart-Smith :

C'est la recette gourmande de la soirée mais vertueuse car généreuse en légumes.

Ingrédients

Pour la farce

Une botte de carottes
Trois panais
Quatre pommes de terre
Une betterave
2 c.à.s d'eau de rose

Pour la détrempe

250g de farine T65
50g de beurre bordier aux algues
125g d'eau
6g de sel

Pour le beurre manié

400g de beurre
150g de farine

Préparation

Commencer par préparer la détrempe. Mettre la farine et le beurre dans un bol et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Dans un autre bol, mélangez le sel dans l'eau et incorporez progressivement au premier mélange. Homogénéiser l'ensemble en travaillant à l'aide de la paume de la main sans trop travailler la pâte. À l'aide d'un rouleau, étalez cette détrempe dans un sachet de congélation en lui donnant une forme rectangulaire. Laissez reposer au frais 1h.

Pour le beurre manié : Mélangez le beurre et la farine dans un bol avec le bout des doigts ou avec la feuille du batteur. Disposez dans un autre sac de congélation et comme pour la détrempe, étalez de forme rectangulaire, laissez reposer au frais pendant 1h.

Sortez la détrempe et le beurre manié. Il faut qu'ils soient à la même température.

Étalez le beurre manié au rouleau sur la longueur (environ deux fois la taille de la détrempe).

Placez la détrempe sur un bord et refermez le beurre manié sur la détrempe. Vous devez obtenir un rectangle.

Veillez à ce que le pâton ne soit pas trop revenu en température et étaler la pâte sur quatre fois sa taille de départ sur sa longueur. Rabattre les côtés vers le milieu, puis replier en deux, c'est que l'on appelle un tour double.

Remettre la pâte au frais environ 1h sur une plaque et recouvrir d'un film. Refaire un tour double et laissez reposer encore 40 minutes.

Faire un dernier tour simple en pliant le pâton en trois fois. Laissez reposer 30 minutes au frigo.

Rincer les légumes. Les cuire à la vapeur pendant 30 min. Les couper finement à l'aide d'un couteau ou d'une mandoline.

Déroulez 1 pâte feuilletée sur votre plan de travail et à l'aide d'un gros bol ou saladier et réaliser délicatement un marquage au centre. Mettre les légumes au centre, à l'intérieur du cercle prédéfini.

Empilez jusqu'à épuisement des ingrédients. Chaque couche réalisée doit être légèrement plus petite que la précédente pour former un dôme.

Pressez les ingrédients à l'aide de vos mains pour retirer l'excédent d'air. Une fois le dôme fini, mouillez-le légèrement à l'aide d'un pinceau pour que la seconde pâte adhère bien. N'oubliez pas les bords de la pâte.

Placez la seconde pâte feuilletée sur le dessus en essayant de bien la centrer bord à bord.

Chassez l'air et tassez bien le tout pour que les 2 pâtes se soudent entre elles.

Soudez les deux pâtes à l'aide de votre premier bol en pressant légèrement. Si le dôme est trop gros, faites-le avec vos mains.

Munissez-vous d'un second bol/récipient, légèrement plus grand que le premier et placez-le par dessous votre dôme pour vous en servir comme emporte-pièce et coupez la pâte tout autour.

Avec le dos d'un couteau, décorer la surface du dôme, sans trop appuyer pour ne pas le percer !

Enfournez à 200°C pendant 30 minutes. Servir avec un coulis de cynorhodons.