



J'ai testé pour vous le kit de 3 Moules à Chaussons antiadhérents et la planche à étaler la pâte de chez « Chevalier diffusion »



Emilieb



Ce weekend, j'avais des invités et en apéritifs je ne savais pas vraiment quoi faire. J'ai donc voulu tester une nouvelle recette avec le kit à chaussons de chez chevalier diffusion. Les 3 moules à chaussons qu'il contient font 9.5cm, 12cm et 15.5 cm de diamètres. Ils sont idéales pour réaliser des chaussons, raviolis, friands, samoussas... Moi j'ai voulu réaliser une recette de chaussons salés à la bolognaise. Pour cela, j'ai tout d'abord fais ma pâte à tarte feuilleté maison (j'ai trouvé la recette sur marmiton). Ensuite j'ai utilisé la planche à étaler la pâte de chez chevalier diffusion à 13.50€.

*Temps de préparation : 60 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 200 g de farine
- 50 g de farine (pour le travail)
- 1 cuillère à café de sel
- 100 g d'eau
- 200 g de beurre

Préparation de la recette :

- Mettre la farine tamisée et le sel dans un cul de poule, creuser une fontaine, y verser les 3/4 de l'eau.
 - Pétrir vivement du bout des doigts, sans presque travailler la pâte pour ne lui donner aucune élasticité. Elle devra avoir la même consistance que le beurre, plutôt ferme que molle; laisser reposer 20 min.
 - Fariner légèrement la planche, étendre la pâte sur 1 cm d'épaisseur, et mettre le beurre au milieu. Rabattre les quatre pans de la pâte pour l'enfermer.
 - Étendre la pâte au rouleau en une bande longue, étroite, régulière, que l'on amincit jusqu'à ce qu'on commence à apercevoir le beurre.
 - Plier la pâte en 3, en rabattant un des bouts sur le milieu de la pâte, et l'autre bout par-dessus le premier. C'est ce qu'on appelle donner un tour.
 - Mettre le morceau de pâte dans l'autre sens (mettre le côté plié toujours à droite), et laisser reposer la pâte au frais environ 20 min.
 - Recommencer à l'allonger au rouleau, puis plier en 3, c'est le 2ème tour; laisser reposer la pâte au frais environ 20 min.
 - Recommencer, laisser reposer au frais 20 min entre chaque tour, et donner 6 tours.
- On peut donner plus de tours, la pâte gagne alors en légèreté.



Une fois la pâte terminer, j'ai préparé mes chaussons en utilisant le moule de 9.5cm :

Ingrédients:

- 1 pot de sauce tomates à la bolognaise panzani
- pâte à tarte
- le moule à chaussons de 9.5cm
- une petite cuillère
- 1 Jaune d'œuf
- un pinceau
- Gruyère râpée
- un bol d'eau
- planche à étaler la pâte

Préparation:

- Utiliser le dos du moule comme emporte-pièce pour découper la pâte.
- Placez le disque de pâte à l'intérieur du moule en prenant soin de l'étirer jusqu'au rebord.
- Remplir avec une petite cuillère la garniture à la bolognaise et rajouter du gruyère dessus

-Humidifiez les bords du disque avant de refermer le moule avec vigueur pour sceller le chausson.

-Mettre au pinceau du jaune d'œuf sur le dessus de la pâte afin qu'elle soit plus dorée à la sortie du four.

Préchauffer votre four à 200°, mettre 10 voir 15 minutes au four à 175°.

Une fois la cuisson terminée, les apéritifs sont prêts à être déguster !!

Bonne appétit

Emilie votre conseillère du rayon pâtisserie & cuisine Zodio Caen



Les + produits



- Antiadhérent
- 3 diamètres différents
- Moules 2 en 1 qui fait aussi emporte pièces

Les - produits



- Existe en qu'une seule forme, dommage qu'il ne fasse pas d'autres moules de cette gamme avec des formes différentes (cœur par exemple...)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr