



verob03



Les fêtes approchent et vous commencez certainement à chercher des idées. Voici une recette parfaite pour un apéritif dinatoire ou un buffet : des mauricettes garnies. Des petits sandwichs chics qui pourront mettre leurs habits de fête.



Ingrédients pour une quarantaine de mauricettes

Pour la pâte :

500g de farine

15cl d'eau

15 cl de lait tiède

30g de beurre mou

1 sachet de levure sèche de boulanger

1 cc de sel

Pour le bain :

1/2l d'eau

2 cc de sel

40g de bicarbonate

Pour la finition :

1 jaune d'oeuf

des graines de sésames, nigelles ou pavot



Préparer la pâte.

Dans un saladier mettre la farine, faire un puits et ajouter l'eau, le lait tiède, la levure et le sel. Pétrir. Ajouter le beurre et pétrir à nouveau pour intégrer le beurre.

Réserver la pâte dans un saladier, couvrir d'un torchon et laisser lever pendant 1h dans un endroit chaud, hors des courants d'air.

Verser la pâte sur le plan de travail et l'aplatir pour évacuer l'air.

Façonner des boules de 20g. Ne pas hésiter à peser chaque morceau pour un résultat uniforme. Former une boule et avec les doigts pincer pour que la boule soit complètement fermée. Rouler entre vos deux mains pour lui donner une forme bien ronde.

Préchauffer le four à 200°C.

Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le sel et le bicarbonate.

Sur feu moyen, passer les boules de pâte dans le bain et les récupérer rapidement à l'aide d'un écumoire. Elles ne doivent faire qu'un aller-retour dans le liquide.

Placer les mauricettes sur une plaque couverte de papier sulfurisé ou dans un moule en silicone mini-tartelettes.

Battre un jaune d'oeuf avec une goutte d'eau. Dorer les mauricettes au pinceau et parsemer de graines de votre choix (sésame, nigelle, pavot,...)

Enfourner et cuire 12mn.

Laisser refroidir.

Entailler les mauricettes pour pouvoir les garnir.

Voici quelques idées de garniture de fête :

- du fromage frais, une rondelle de concombre et un morceau de saumon fumé ou de truite fumée
- du foie gras et un morceau de pomme cuite ou un peu de confiture d'oignon ou de figue
- rillettes d'oie et une feuille de salade ou de mâche
- magret de canard et confiture d'échalote.
- poire et fourme d'Ambert

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