

Pains gourmands

(10 Pièces)

SNACKING

RECETTE :

Pâte :	1 kg
Pomme de terre en lamelle :	250 gr
Lardons :	300 gr
Crème fraiche épaisse :	150 gr
Gruyère râpée :	250 gr
ciboulette :	QS
Sel :	QS
Poivre :	QS
Ail en poudre :	QS
TOTAL PÂTE :	1.950 kg environ



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

Préparation de la pâte :	<ul style="list-style-type: none">- couper la pâte en portions de 100 gr.- Etaler la pâte en rectangle (15x15 cm env.).- laisser détendre.
Préparation de la crème :	<u>Dans un récipient :</u> <ul style="list-style-type: none">- Mélanger la crème fraiche, la ciboulette et quelques pincées d'ail en poudre.- saler, poivrer légèrement.
Préparation des fougasses :	<u>Sur la partie basse du rectangle de pâte :</u> <ul style="list-style-type: none">- A l'aide d'une cuillère, étaler un peu de crème.- déposer sur la crème 3 à 4 lamelles de pomme de terre- Déposer quelques lardons sur les lamelles- déposer du gruyère sur les lardons- appliquer une pincée légère de sel.- recouvrir les ingrédients avec la partie haute du rectangle de pâte.- bien souder les extrémités.- disposer sur plaque/feuille de cuisson
Enfournement :	<ul style="list-style-type: none">- A l'aide d'un ciseau couper profondément le dessus de la fougasse afin de créer des cheminées.- Enfournement à 250°C pendant 10 minutes environ.
Ressuage :	<ul style="list-style-type: none">- sur grille à T° ambiante.- A consommer de préférence tiède.