



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Pissaladière feuilletée de légumes

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

PÂTE FEUILLETÉE

140 g de farine

80 ml d'eau

1 pincée de sel

120 g de beurre ou
margarine

GARNITURE

80 g de moutarde

140 g de courgettes

140 g de tomates

40 g d'anchois (facultatif)

40 g d'olives (facultatif)

4 g d'herbes aromatiques

120 ml d'huile locale extra
vierge

4 pincées de sel et poivre

Réalisation

1. Réaliser la détrempe en disposant la farine sur votre plan de travail, en «Volcan». Ajouter une pincée de sel.
2. Mettre l'eau au milieu et mélanger les ingrédients doucement pour éviter de trop faire travailler le gluten.
3. Laisser reposer 15mn au réfrigérateur.
4. Malaxer rapidement le beurre afin d'obtenir une masse d'une consistance similaire au paton. Cette opération est très importante car elle va déterminer l'assemblage correct de la pâte feuilletée. Façonner en galet carré.
5. Les deux éléments (détrempe et beurre) doivent être de la même consistance!
6. Disposer la détrempe sur la table et étaler celle-ci en forme de croix à 4 branches avec un rouleau à pâtisserie. Veiller à laisser plus de détrempe au centre de la croix.
7. Disposer le galet au milieu et couvrir avec les branches de la croix. Contrôler que le résultat ressemble à un gros galet régulier. Applatir doucement avec les doigts en forme de rectangle et finir d'abaisser avec le rouleau à pâtisserie délicatement.

Prendre le large en cuisinant

Pissaladière feuilletée de légumes (suite)



Nota Bene: La variété et la diversité des légumes à utiliser n'est pas importante.

Je vous recommande d'utiliser les légumes que vous avez dans votre réfrigérateur !

Le beurre ne doit pas sortir de la détrempe. Il doit rester enfermé dedans.

8. Abaisser en rectangle puis le plier en 3. Tourner le à 45° et répétez l'opération. Vous avez donné les 1^{er} et 2^{ème} tours. Stocker au réfrigérateur 20mn.

9. Peler et couper en fines lamelles vos légumes, réserver-les au frais.

10. Abaisser en rectangle puis le plier en 3. Tourner le à 45° et répéter l'opération. Vous avez donné les 3^{ème} et 4^{ème} tours. Stocker au réfrigérateur 20mn.

11. Préparez la plaque de cuisson avec un papier sulfurisé. Préchauffez votre four à 180°C.

12. Abaisser en rectangle puis le plier en 3. Vous avez donné le 5^{ème} tour.

Abaisser de nouveau pour le 6^{ème} tour mais étaler la pâte selon la forme de pissaladière désirée. Placez-la sur le papier de cuisson.

13. Badigeonner les trous de moutarde.

14. Disposer les légumes sur la moutarde et mettre un peu d'huile extra vierge dessus.

15. Ajouter les fines herbes hachées et assaisonnez sel et poivre.

16. Cuire au four pendant 30 à 40mn selon votre four.

Bon appétit !
Philippe Ligron