Petits pains fourrés au bleu

Bonjour à toutes et tous,

Que diriez vous d'une amusante recette d'hiver pour déguster le fromage autrement ? Si vous avez des amateurs de pains apéritifs, elle pourrait leur plaire.

L'avantage des courtes journées d'hiver est qu'elle laisse le temps pour s'adonner à la cuisine. C'est le bon moment pour tenter pains, pâtisseries, entremets qui peu longuets en attendant que le soleil se lève ou lorsque la nuit est tombée. Ces jours là, je tente souvent de la boulange pour ne pas perdre la main. Mes gourmands étant amateurs de pains apéritifs (dont le plus haut représentant est le *préfou*), ils sont souvent preneurs de ces essais.

Dernièrement, je me suis ainsi amusée à préparer des petits pains fourrés au fromage et plus particulièrement au bleu d'Auvergne. Ce bleu est parfait en garniture de quoi que ce soit, alliant le goût fort du bleu et le crémeux. Quelques graines de pavot sur le dessus complètent les saveurs. Sans être compliqués, ces petits pains sont très gouteux et parfaits pour un apéritif. Mes gourmands se sont régalés.

Je voulais donc partager la recette de ces pains fourrés. j'espère que cela vous plaira.

- Petits pains fourrés -
au bleu
© Au Fil du Thym

Petits pains fourrés au bleu

Une recette facile de petits pains fourrés bleu d’Auvergne. Gourmands et savoureux, ils seront parfaits pour l'apéritif ou les brunchs

Pour 10 à 12 petits pains environ

Pour la pâte:

- 500 g de farine de blé semi complète
- 325 g d’eau
- 20 g de levure de boulanger fraîche
- 7 g de sel fin

Pour la garniture:

- 250 g de roquefort
- 2 à 3 cuillérées à soupe de graines de pavot

Étape 1 : Préparation de la pâte

1. Délayez la levure de boulangerie dans l’eau tiédie.
2. Dans le bol de votre batteur, mettez la farine et le sel et lancez un pétrissage à faible vitesse.
3. Tout en pétrissant, ajoutez l’eau 1/4 par 1/4 et laissez

la pâte s’agglomérer. Laissez pétrir jusqu’à ce que la pâte à pain soit bien homogène, élastique et se soit décollée des bords du robot

4. Formez alors une boule et laissez reposer pendant 1 bonne heure dans un endroit chaud à l’abri des courants d’air jusqu’à ce que la pâte ai doublé de volume

Étape 2 : Façonnage

1. Une fois la pâte levée, récupérez la et dégazez la en appuyant avec la paume de la main jusqu’à avoir une galette épaisse.
2. Séparez en 10 à 12 pâtons, étalez chacun en un cercle d’un demi centimètre d’épaisseur.
3. Répartissez le fromage sur le centre des pâtons

4. Rempliez la pâte pour enfermer le fromage, retournez les puis disposez sur les plaques de cuisson. Parsemez de graines de pavot

5. Laissez pousser encore 1 heure ou jusqu’à ce que cela double de volume.

Étape 3 : La cuisson

1. Placez une coupelle d’eau dans le four, chauffez le à 200°C, puis faites y cuire les petits pains pendant 20 à 25 minutes

- ***Variante*** : Vous pouvez remplacer le bleu d’Auvergne par de la fourme d’Ambert, bleu du Vercors-sassenage ou du roquefort.

Apéritif
Française
pains fourrés bleu

Petits pains fourrés au bleu d’Auvergne