

Petits pains fourrés aux prunelles et au fromage de chèvre

Ingrédients *(pour 18 petits pains)*

500 g de farine T 80

10 g de levure de boulanger sèche (ou ½ cube de levure de boulanger fraîche)

50 g de sucre complet

1 œuf

75 g de beurre

½ cuillerée à café de sel

25 cl de lait ou de lait végétal

100 g de prunelles en saumure ou nature

½ fromage de chèvre

50 g de beurre pour la cuisson

Préparation

Faire tiédir le lait et fondre les 75 g de beurre.

Dans un saladier, placer la farine, le sucre, le sel, la levure, l'œuf, le beurre fondu et le lait tiède (en cas de levure fraîche, la délayer dans le lait qui doit être à peine chaud).

Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et rebondisse quand on y enfonce le doigt.

Former une boule avec la pâte et la laisser reposer à température ambiante (idéalement proche d'une source de chaleur) dans le saladier recouvert d'un torchon. La pâte doit doubler de volume. On peut éventuellement pétrir à nouveau et laisser lever une seconde fois avant de façonner les boules.

Pendant ce temps, dénoyauter les prunelles et les écraser en purée.

Quand la pâte a bien gonflé, la pétrir de nouveau rapidement et former 18 petites boules de même taille. Former avec les pouces un cratère dans chaque boule de pâte, y placer une cuillerée à café de purée de prunelles et une petite tranche de fromage de chèvre, puis tirer sur la pâte pour reformer la boule (on la posera sur la plaque avec la suture en dessous).

Placer les boules de pâte côte à côte sur une plaque allant au four revêtue de papier sulfurisé.

Faire fondre les 50 g de beurre restants. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque boule avec du beurre fondu.

Enfourner à 200 °C pendant 30 minutes. En cours de cuisson, renouveler l'opération de badigeonnage au beurre fondu plusieurs fois jusqu'à épuisement du beurre.

Recette : Nathalie Deshayes, plantes-sauvages-comestibles.com