

# Croustillant au fromage de chèvre frais et ciboulette



## Pâte à pain aux graines

Recette pour 500 gr de pâte :

150 gr d'eau	60 gr de graines hachées (tournesols ou courges)
15 gr de levure de boulangerie	6 gr de sel
12 gr de miel	15 gr de beurre
150 gr de farine bise	<b>Pour la finition :</b>
60 gr de farine d'épeautre, Sarrasin ou châtaignes	30 gr de graines et 15 gr d'eau

### **PRÉPARATION :**

- Délayer la levure et le miel dans l'eau et tamiser les deux farines dans la cuve du batteur.
  - Incorporer l'eau au mélange de farine et pétrir avec le crochet à pâte environ 5 minutes.
  - Ajouter le beurre et le sel et remettre encore 10 minutes à moyenne vitesse.
  - Finir avec les graines hachées et laisser doubler la pâte de volume.
  - Mouler le pain à la main, soit sous forme de baguette (deux pièces) soit en lui donnant une belle forme allongée comme au magasin....
  - Faire quelques entailles avec un couteau très aiguisé, badigeonner d'eau et parsemer avec les graines entières et laisser encore une fois la pâte lever.
- Pour la cuisson, 8 à 10 minutes à 250°C, puis redescendre à 190°C entre 30 et 40 minutes selon la forme choisie. Pour vérifier la cuisson, tourner le pain, toquer dessous, cela doit vraiment sonner creux....

Source : Pauli, recettes de cuisine, 2ème édition

## **Tartine de pain au fromage de chèvre frais GRTA et ciboulette**

### Pour 4 personnes (en entrée)

80 gr de fromage de chèvre frais	4 tranches de pain (ou 8 petites si c'est de la baguette)
20 gr de crème de 1/2 crème	1 C.S. de ciboulette ciselée
Sel et poivre du moulin	
Tapenade selon vos désirs (Purée d'olives noires ou vertes)	

- Toaster légèrement les tranches de pain et tartiner selon vos goûts avec la tapenade.
- Mélanger dans un bol le fromage, la crème, l'assaisonnement et la ciboulette.
- Couper la tranche en deux et dresser l'appareil de chèvre soit avec une poche à douille cannellée (assez grosse, sinon la ciboulette restera coincée), soit en faisant des quenelles avec deux petits cuillères.

Servir avec une belle salade, des tomates cerises ou autre crudités comme entrée.