Pain Parmentier aux petits pois et vacherin Mont-d'Or - une recette de Betty Bossi parue dans le journal Coopération no 46 – du 12 novembre 2003 -

Recette
Betty Bossi
en exclusivité pour Coop

PAIN PARMENTIER AUX PETITS POIS ET VACHERIN MONT D'OR

Voilà un repas qui ne manquera pas de surprendre et de ravir vos convives. Et qui passe plutôt bien dans les frimas de novembre. Régalez-vous!

Ingrédients
Pour 4 personnes
env. 4137 kJ/989 kcal/pers.

500 g de farine bise
½ cube de levure* (env. 20 g), émietté
1 cc de sucre* (env. 5 g)
1 dl d'eau
1 cs d'huile d'olive* (env. 10 g)
1 oignon* (env. 80 g), haché menu
150 g de petits pois surgelés*, décongelés
1 cs de feuilles de thym*, hachées menu
¼ de cc de sel
250 g de pommes de terre (farineuses) en robe des champs*, cuites la veille, épluchées, finement râpées
2 dl d'eau
1 cs d'huile d'olive* (env. 10 g)
2 cc de sel

1 vacherin Mont d'Or (env. 500 g)
2 cs de vin blanc*

Mise en place et préparation
env. 1 heure
Temps de levage: env. 1 h ½
Cuire au four: env. 70 min.

*Ces ingrédients existent aussi dans l'assortiment Coop Naturaplan.

Préparation
Pain: verser la farine dans un récipient et y creuser un puits. Y mettre la levure, le sucre et l'eau et mélanger le tout pour obtenir un levain liquide, saupoudrer de farine. Couvrir et laisser reposer à température ambiante env. 15 min. jusqu'à ce que le levain fasse des bulles. Chauffer l'huile et y faire suer l'oignon. Ajouter les petits pois et le thym et étuver le tout env. 5 min. Saler et laisser refroidir.
Mélanger avec le levain les petits pois et le reste des ingrédients jusques et y compris le sel, pétrir en une pâte lisse. Couvrir et laisser lever env. 1 h à température ambiante jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Former: aplatir la pâte sur suffisamment de farine puis l'abaisser en un rectangle (env. 25 x 35 cm). La poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser à nouveau lever env. 30 min.

Cuire au four: 15 min. au milieu du four préchauffé à 230° C, sortir la plaque du four, ramener la température à 180° C, badigeonner le pain d'un peu d'eau, terminer la cuisson pendant encore env. 25 min. Sortir le pain du four et le laisser refroidir sur une grille.

Vacherin: piquer à plusieurs reprises la surface du fromage avec une fourchette et l'arroser de vin. Poser le vacherin dans son moule en bois sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire env. 30 min. au milieu du four préchauffé à 120° C.

Servir: couper le pain en morceaux. Servir avec le vacherin fondu en repoussant la croûte du fromage avec une cuillère.

Idéal avec: du raisin

Du lundi au vendredi à 11 h 50 sur TSR1 Rediffusion à 14 h 30 sur TSR2

telescoop

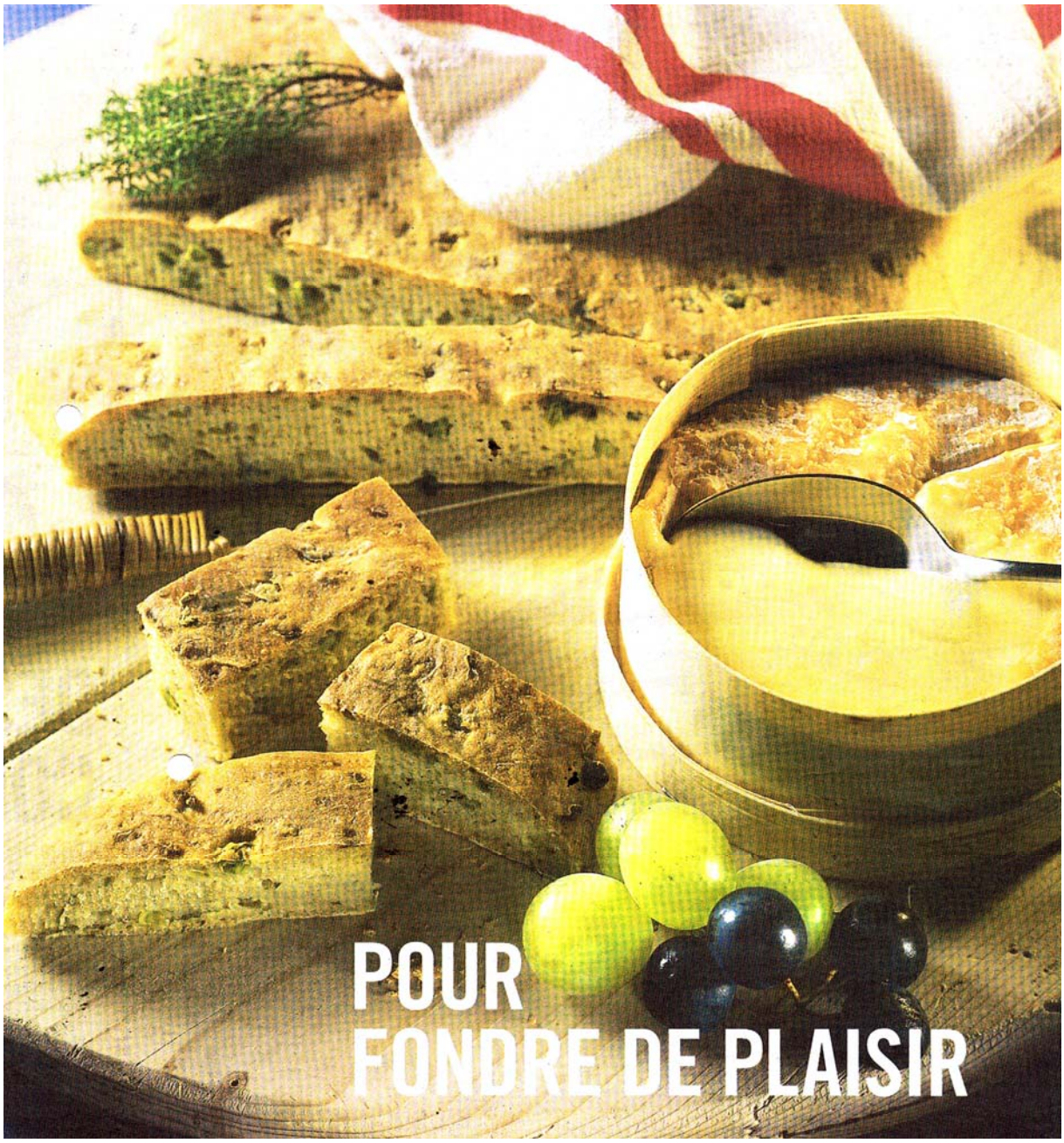
www.cooperation-online.ch/recette

UN VAUDOIS DE FEU

Les arômes de pierre à feu qui caractérisent cet ***Yvorne La Thibaude*** sont légendaires. Un des meilleurs blancs vaudois. Ce vin accompagne très bien les poissons, les crustacés, la volaille, les viandes blanches ainsi que les fromages à pâte dure. Servir frais.

Disponible dans les grands magasins Coop ou via Internet: www.coop.ch/wineshop

PHOTOS HANSRUEDI DISCH ET DORIS NUFER


POUR
FONDRE DE PLAISIR