

## CHINOIS SALÉ



### Ingrédients :

#### pâte à navette :

10 g de levure fraîche; 250 g de farine T45 ou T55 ; 15 cl de lait ; 40 g de beurre ramolli ; 20 g de sucre en poudre ; 5 g de sel

#### garniture :

1 petite boîte de concentré de tomate, 10 cl de crème légère, 10aine de pétales de tomates confites coupées en petits dés, une poignée de pignon de pin, 150 g de mozzarella coupée en petits dés, environ 150 g de lardons allumettes fumés

Mettez dans la MAP le lait avec la levure fraîche diluée dedans, mettez par dessus la farine, le sel, le beurre ramolli, le sucre et mettez en marche le programme PÂTE laissez reposer encore plus de temps pour que la pâte monte bien (j'ai laissé 1/2h à 1h après le programme (qui dure 1h30)).

A la sortie, abaissez la moitié du pâton au rouleau à pâtisserie avec un peu de farine sur le dessus et sur le plan de travail.

Réalisez la sauce « tomatee » à l'aide de 10 cl de crème fraîche (pour moi de la 5%) et le contenu d'une petite boîte de concentré de tomate ; mélangez bien pour obtenir une sauce bien homogène et lisse.

Étalez ensuite la sauce « tomatee », salez légèrement (à cause des lardons), poivrez; puis ajoutez le restant de la garniture en éparpillant bien. Roulez assez serré en rouleau, puis coupez des tronçons de 5 - 6 cm environ.

Mettez les tronçons dans un moule à tarte beurré (ou un moule à manqué) et disposez les tronçons légèrement espacés, comme pour un chinois classique, puis couvrez d'un torchon pour laisser lever encore 1/2h à 1h.

Préchauffez le four th6/7 environ 210 °C.

Après la levée, badigeonnez avec l'œuf battu le dessus du chinois. Après, direction le four, pour 30 à 40 mn suivant votre four. Couvrez avec un papier alu si nécessaire

A déguster avec une bonne salade verte, chaud, tiède. Ou même froid.

**\*\* Audrey de FLAGRANTS DÉLICIES by Tambouillefamily \*\***