



Plats d'accompagnement

Autre

Baguette fourrée au pesto à la sauge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les baguettes

7 grammes de levure (sèche)
300 millilitres d'eau (tiède)
90 grammes de farine pour pain blanc
1 cuillère à café de sucre fin
375 grammes de farine
1 cuillère à soupe de sel

Pour le pesto

1 cuillère à soupe de poignée de pin (rôtis)
2 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
bouquet persil (plat)
2 cuillères à soupe d'eau (chaude)
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
15 feuilles de sauge
1/2 gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez tous les ingrédients pour le pesto dans un mixeur et faites une pâte lisse. Salez et poivrez. Réservez au frais.

Pour les baguettes dissolvez le sucre dans l'eau. Tamisez les deux sortes de farine avec le sel et la levure. Mettez la moitié dans un grand plat. Creusez un petit puits au milieu. Mettez dedans l'eau sucrée puis mélangez le tout en une pâte homogène. Faites-la lever de façon couverte avec un essuie humide 30 minutes dans un endroit chaud.

Ajoutez le reste du mélange de farine et pétrissez en une pâte souple. Faites-la de nouveau lever couverte 1 heure dans un endroit chaud.

Partagez la pâte en (deux) longues baguettes. Couvrez d'un essuie humide et faites encore lever 40 minutes dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Préchauffez le four à 220°C. Faites des entailles de 2 cm dans le pain. Couvrez chaque entaille avec le pesto puis saupoudrez avec les pignons de pin hachés. Enfourez 20 minutes les baguettes avec un petit plat* rempli d'eau. Diminuez ensuite la température du four à 180°C et cuisez encore 5 à 10 minutes jusqu'à l'obtention d'un beau brun. Laissez refroidir sur une grille.

Mettez un petit plat d'eau en-dessous ou à côté des baguettes pour améliorer la dernière étape du processus de levée de la pâte!

Ustensiles de cuisine

Mélangeur

Four

