

Kringle Estonien version salée ou Couronne Danoise



Ingrédients :

- 350 g de farine blanche (type 55)
- 1 sachet de levure Gourmandises® Pains
- 150 ml de lait tiède
- 50 ml d'eau tiède
- 40 g de beurre en pommade
- 1 œuf légèrement battu
- 125 g de beurre pommade
- 1 filet d'huile d'olive
- 200 g de lardons fumés
- du parmesan râpé
- 1 œuf légèrement battu
- 30 g de crème liquide fleurette
- sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

- 2 oignons hachés

Pour la décoration :

- des graines de sésame
- du parmesan râpé
- du romarin sec

Dans le bol du robot, feuille, mélanger la farine et la levure. Incorporer le lait et l'eau tiédés. Ajouter les 40 g de beurre ramolli par petits morceaux puis ajouter l'œuf battu. Pétrir environ 10 min vitesse moyenne jusqu'à l'obtention d'une pâte tendre, lisse et élastique. Couvrir le bol de film et laisser doubler de volume.

Pendant ce temps, faire revenir les oignons et les lardons fumés séparément. Égoutter les lardons fumés.

Une fois la pâte levée, dégazer au rouleau sur la Rou'pat légèrement farinée. Étaler en un grand rectangle d'environ 1 cm d'épaisseur. Parsemer la pâte du restant de beurre en petits morceaux.

Replier le tiers inférieur, puis le tiers supérieur et fermer les bords. Étaler un peu au rouleau.

Faire pivoter d'un quart de tour et renouveler l'opération. Étaler la pâte en rectangle d'environ 25 x 60 cm.

Répartir les lardons et les oignons jusqu'à 2 cm des bords, parsemer de parmesan, assaisonner.

Battre l'œuf avec la crème et répartir sur la garniture. enrrouler dans le sens de la longueur.

Avec le racloir ou corne, diviser en deux longitudinalement. Torsader, les bords coupés sur le dessus faisant apparaitre la garniture, modeler en couronne. Déposer la couronne sur la toile Silpain®, saupoudrer de graines de sésame, de romarin et de parmesan.

Couvrir avec un torchon posé sur le bol du robot rempli d'eau bouillante ou placer dans votre four éteint avec une coupelle d'eau bouillante (si comme moi vous avez 2 fours). Laisser lever à nouveau 30 min.

Pendant ce temps, préchauffer le four de cuisson à 200 °C (th. 6-7). Cuire 40 à 45 min (la couronne doit être dorée). Laisser brièvement tiédir sur une grille pour servir chaud, ou laisser refroidir pour servir en tranches.