

Bun's « Citrouille Burger »

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		20 min
Repos :		40 min
Cuisson :		15 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	6	

[signaler un problème](#)

INGREDIENTS

Pour la pâte à bun's "Citrouille burger"

1 sachet(s) de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® 230 g de lait entier 300 g de farine T55 80 g de farine de maïs
2 c. à c. de curcuma en poudre 1 c. à c. de colorant alimentaire (paëlla) 10 g de sucre en poudre 60 g de beurre doux

Pour le façonnage et la cuisson

6 clous de girofle 1 blanc d'oeuf

Pour la garniture

du ketchup des feuilles de salade verte 6 tranches de fromage fondu (Cheddar) 6 steaks hachés (boeuf ou volaille) 6 tranches de bacon fumé
des tranches de cornichons aigre doux des tranches fines de tomates des oignons revenus

PRÉPARATION

Accessoires Durées °C Vitesse Turbo ou pétrissage

POUR LA PÂTE À BUN'S "CITROUILLE BURGER"

Verser le sachet de préparation pour pâtes à pains Gourmandises® et le lait dans le bol. Tiédir 25 secondes - 40°C - vitesse 2(sans verre doseur)



25 sec

40 °C

2

Ajouter la farine T55, la farine de maïs (bien farine, pas féculé), le curcuma, le colorant alimentaire (pour paëlla) et le sucre. Mélanger 25 secondes - vitesse 3(sans verre doseur)



25 sec

3

Ajouter le beurre froid coupé en cubes. Pétrir 1 minute 30 - fonction Pétrissage.(sans verre doseur)



1 min 30 sec

Pétrissage

Placer le verre doseur dans l'orifice, couvrir le bol d'un torchon ou bouler dans un cul de poule filmé. laisser pousser environ 20 à 30 minutes. (selon température ambiante)

0

POUR LE FAÇONNAGE ET LA CUISSON

Placer les empreintes 6 RONDES Silform® sur la plaque perforée. Sortir la pâte du bol (main huilée). Dégazer et diviser la pâte en 6 pâtons et chaque pâton en 10, bouler et former 9 gouttes et 1 boule. Poser les 9 pâtons en cercle dans chaque empreinte, pointe de la goutte vers le centre et la boule au centre. Placer un clou de girofle au centre (pédoncule de citrouille) Avant de faire pousser vaporiser d'eau. Laisser doubler de volume sous torchon propre environ 20 minutes. Badigeonner au blanc d'oeuf avant d'enfourner. Préchauffer le four à 200°C. Cuire 15 minutes à 200°C dans un four ventilé. Laisser refroidir sous torchon pour garder le moelleux.

0

PRÉPARATION

Accessoires

Durées

°C

Vitesse

Turbo ou
pétrissage

POUR LA GARNITURE

Couper les pains en 2 et griller les 2 faces intérieures du pain avant de garnir. Napper de ketchup, poser la feuilles de salade, la tranche de bacon fumé grillée, poser le steak haché grillé, l'oignon revenu (ma recette est sur le club), la tranche de fromage, les tranches fines de tomates et de cornichons. Fermer avec le chapeau. Réchauffer le tout au micro ondes (je place chaque Bun's dans un papier ingraissable ou sulfurisé)

0