

Œuf de Pâques : pâte berrichon

Moule à SAVARINS Flexipan®



Ingrédients:

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 4 œufs cuits durs
- 1 kg de chair à saucisse
- 1 œuf pour la farce
- sel fin de Guérande poivre
- 5 baies
- 1 œuf pour la dorure

Préchauffer le four à 200-210°C. Placer le moule savarin sur la plaque alu perforée.

Dérouler et détailler la pâte feuilletée.

A l'aide du découpoir cannelé de 12 cm, réaliser des disques de pâte. Couper en 2.

Placer dans la cavité du moule en les faisant se chevaucher, côté coupe couteau toujours visible sur le dessus, la découpe cannelée contre le moule.

Pour la dernière, soulever la première, glisser la dernière .

Reposer pour fermer. On obtient un moule entièrement tapissé.

Ecaler les œufs durs refroidis (cuits au ICK dans panier inox, 10 min/140°C/vit 2 avec 500 g d'eau dans le bol), couper les en 2.

Placer dans le moule chemisé de pâte jaune vers le haut.

Dans un saladier, mélanger l'œuf avec la farce et assaisonner, bien poivrer

Garnir le moule au dessus des œufs durs. Bien tasser et faire apparaître les côtés de pâte.

Dans les chutes de pâte reconstituée, détailler le couvercle (qui sera en fait le fond au démoulage.) à l'aide de cercles en inox ou autres.

Retourner sur le moule en centrant. (avec le papier sulfu pour ne pas déformer le disque)

Retirer le papier sulfurisé. Rentrer la pâte du disque à l'intérieur contre la pâte déjà présente (pour ne pas cacher la pâte cannelée).

Souder et rabattre l'ourlet vers le centre.

Badigeonner au pinceau en silicone à l'œuf battu.

Faire des petites cheminées pour la vapeur.

Enfourner pour 25 minutes à 200-210°C . (pour ma part four bas, chaleur pulsée)

Sortir et placer le moule à tarte Silform® dessus.

Placer une seconde plaque alu perforée.

Retourner l'ensemble et retirer le moule savarin.

Badigeonner la pâte cuite avec l'œuf battu.

Enfourner à nouveau pour 15 minutes plus moins en fait le temps que ce soit bien doré.

