

Une recette 100% végétale de la base de donnée

Bruschetta à la menthe et au parmesan de chocolat blanc

Ingrédients:

	<p>Préparation: Mettre le chocolat au réfrigérateur.</p>
500 ml	<p>Dans un plat creux, mélanger la farine et l'huile. Travailler la pâte jusqu'à la formation de grumeaux, continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien friable. Faire la fontaine et incorporer la levure en grumeaux. Ajouter le sucre et le sel et env. 100 ml du lait tiède. Recouvrir de farine et laisser reposer pendant env. 10 min.</p>
1 kg	
4–5 cc	<p>Incorporer le reste du lait et mélanger le tout pendant au moins 10 min. jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Couvrir et faire lever la pâte dans un endroit chaud. Partager la pâte en 4, former 4 rouleaux égaux. Faire lever les rouleaux pendant 10 min. Croiser deux rouleaux pour chaque tresse, tresser la pâte. Mettre les tresses sur une plaque couverte de papier cuisson pour les laisser reposer encore pendant 30 min.</p>
1½ cc	
100 ml	<p>Préchauffer le four à 200 °C. Badigeonner les tresses avec le reste de lait et faire cuire dans la partie inférieure du four pendant environ 20–30 min. Lorsque les tresses sont bien dorées, les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille.</p>
1 cube	
½	<p>Pour la garniture, laver les fraises et les sécher légèrement. Les couper en petits cubes. Laver les feuilles de menthe et les couper en fines lamelles selon votre guise. Sortir le chocolat du frigo et le râper (à la râpe ou à l'aide d'un éplucheur). Couper la tresse en fines tranches, y assortir les fraises et garnir avec le parmesan de chocolat blanc et la menthe.</p>
	<p>Information supplémentaire: <i>Mariner les fraises à l'avance dans 1 cs de sucre glacé et le jus d'un demi citron.</i></p>
500 g	
	<p>Les ustensile de cuisine suivants sont nécessaires: four. Groupe de recettes: Dessert.</p>
100 g	

[Retourner au formulaire de recherche.](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=

Dernière mise-à-jour: 28.11.2017

Source URL (modified on 28.11.2017 - 14:20):

https://www.swissveg.ch/recette?recipe_id=2234&lang=fr&language=fr

Links

[1] <http://www.chnueppelwiibli.com>

[2] <https://www.swissveg.ch/recettes>