



CHOCOLATINES AUX COURGETTES ET VANILLE

Ingrédients : pour 6 chocolatines

- 1 courgette
- 2 gousses de vanille Prova
- 18 barres de chocolat Valrhona
- 150 gr de farine type 45
- 5 gr de sel fin
- 30 gr de sucre en poudre
- 10 gr de miel mille fleurs
- 10 gr de levure fraîche de boulanger
- 50 gr de beurre mou
- 120 gr de lait entier
- 150 gr de beurre de tourage

Instructions :

Pâte à viennoiserie :

Verser dans une cuve la farine, le sel, le sucre, le miel, et la levure en veillant à ne pas la mettre au contact du sel et/ou du sucre. Rajouter le beurre pommade et le lait bien froid,
Mettre le robot à vitesse modérée avec le crochet boulanger environ 10 minutes,
Lorsqu'une boule se forme, augmenter la vitesse de tourne à niveau 5 et laisser à pétrir environ 7 minutes.
Vérifier l'état d'élasticité. Mettre la pâte à boule et la placer dans un bol en la filmant au contact environ 30 mn.

Garniture :

Couper la courgette en tranches très fines, puis les émincer en julienne,
Fendre les gousses de vanille et gratter les graines à la pointe d'un couteau sans les abîmer,
Mélanger la courgette émincée avec les graines de vanille,
Placer le tout dans un torchon propre et presser fortement pour dégorger l'eau,
Ajouter à nouveau un peu de vanille pour intensifier le parfum.
Laisser infuser quelques minutes pendant qu'on étale la pâte.

Montage :

Étaler la pâte sur une épaisseur de 2,5 mm,
Découper des rectangles de 7 cm x 15 cm environ,
Sur chaque rectangle, déposer une fine couche de courgette vanillée,
Disposer 3 barres de chocolat noir au centre,
Rouler la pâte pour former la chokolatine.

Pousse & cuisson :

Pousser pendant 3 heures à une température d'environ 24 degrés,
Dorer à l'œuf battu (1 œuf suffit pour 6 pièces),
Cuisson au four préchauffée à 200°C pendant 10 à 12 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Dégustation :

Laisser tiédir quelques minutes avant de déguster,
Oui, une vraie chokolatine, car impossible d'imaginer ça avec un « pain au chocolat » 😊



Chef Gaëtan COSSOUL

Chef Boulanger - Le Bellis à Gujan Mestras (33)