

ROULÉ FARCI EN CROÛTE DE PAIN

Ingrédients

1,250 kg de farine 00

40 g de levure

700 g d'eau, huile d'olive vierge extra et sel (pour le pain)

500 g de viandes mixtes hachées

5 kg de basses côtes de veau

5 œufs

chapelure

Matériel nécessaire

un rouleau à pâtisserie

un couteau

une planche à découper



un robot malaxeur

Préparation

Ouvrir à l'aide d'un couteau et former une base uniforme avec la pièce de veau.

Saler, poivrer, disposer au milieu la farce et l'envelopper en roulant la viande.

Étendre la pâte avec une épaisseur d'un cm et recouvrir le rouleau de viande.

Enfourner en un premier temps avec le mode de cuisson mixte  à 170°C avec la sonde au cœur configurée pour atteindre la température  de 50°C,

et ensuite avec le mode air pulsé  à 190°C pendant 20 minutes, en veillant à ouvrir la cheminée d'évacuation  des fumées de cuisson pour éliminer l'humidité.

Servir sur les assiettes

et garnir à souhait.

