

# Viennoiserie feuilletée

au foie gras, boudin noir & confit d'oignons

## INGRÉDIENTS (30 PIÈCES ENVIRON)

### PÂTE LEVÉE

<b>Farine de Gruau Rouge Patisfrance</b>	<b>1090 g</b>
Levure	50 g
Sel	12 g
Sucre	85 g
Miel	46 g
Beurre	85 g
Lait (TB : 56°C)	522 g
<b>Sapore Senta Tempo Bio</b>	<b>110 g</b>
<b>Mimetic Essentiel (tourage)</b>	<b>500 g</b>
Poivre de Sichuan (tourage)	QS

### CRÈME BRÛLÉE

Lait	250 g
Crème liquide	100 g
Sucre	10 g
Jaunes d'œufs	60 g
Foie gras de canard en cube	200 g

### BOUDIN NOIR

Boudin noir	300 g
-------------	-------

### CONFIT D'OIGNONS

Oignons jaunes	500 g
Sucre	20 g
Eau	20 g
Poivre de Sichuan	11 g
Sel	12 g

## MÉTHODE DE TRAVAIL

Crème brûlée	Faire bouillir la crème et le lait. Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre Verser le mélange crème et lait sur les jaunes blanchis, puis ajouter les cubes de foie gras et mixer au mixeur plongeant. Verser 15g par moule en silicone rond (4cm de diamètre par 3cm de hauteur). Cuire 30 minutes à 90°C en four ventilé. Réserver en froid négatif.
Boudin noir	Peler le boudin noir, l'étaler au rouleau à 2mm d'épaisseur et emporte-piècer à 4cm de diamètre. Réserver à 4°C.
Confit d'oignons	Emincer les oignons, les faire revenir dans un peu d'huile, puis ajouter le sucre, l'eau et cuire avec un couvercle environ 10 minutes. Assaisonner et réserver à 4°C.
Préparation tourage	Après avoir étaler le Mimetic essentiel, le poivrer de chaque côté et laisser infuser avant utilisation.
Pétrissage	4 minutes en 1 <sup>ère</sup> vitesse, puis 8 minutes en 2 <sup>ème</sup> vitesse.
Température de la pâte.	24°C.
Pointage	20 minutes en boule, puis étaler sur une plaque et laisser une nuit à 4°C.
Tourage	Un double et un simple.
Repos	30 minutes à 4°C.
Détaillage	Abaisser la pâte à 4mm. Avec un emporte-pièce de 8cm de diamètre, tailler 15 ronds, puis les couper en deux. Avec le reste de pâte, abaisser à 3mm et tailler 30 carrés de 6cm de côté. Avec des cadres de 8cm de côté, préalablement graissés, chemiser avec 4 demi-cercles, puis mettre un carré de 6cm dans le fond.
Apprêt	2h à 28°C.
Garniture	Dans le fond, mettre l'insert au foie gras, un rond de boudin noir et finir avec 15g de confit d'oignon.
Cuisson	20 minutes à 200°C au four à sol.

