

Finger food

Barbajuan niçois à la roquette et aux anchois



2h05 **1h15** **20 min** **30 min** **451**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre la farine et le sel dans un saladier puis creuser une fontaine au milieu du mélange.
- 2 Ajouter l'œuf et l'huile d'olive au creux de la fontaine puis verser l'eau progressivement selon la consistance. Pétrir la pâte, rectifier la quantité d'eau si nécessaire.
- 3 Commencer par amalgamer les ingrédients du bout des doigts avant de pétrir la pâte complètement. La pâte doit être souple mais pas trop humide.
- 4 Quand la pâte est bien lisse, la couvrir de film alimentaire et laisser reposer pendant 30 min au frais.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Concasser grossièrement les pignons de pin à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver.
- 2 Hacher grossièrement les anchois. Réserver avec les pignons.
- 3 Veiller à hacher les ingrédients grossièrement pour

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à barbajuan

250 g **Farine**
10 cl **Eau**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 c. à café **Sel**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la farce

250 g **Roquette**
2 **Poireau**
1 **Mozzarella**
50 g **Pignons de pin**
10 **Olives noires**
10 **Filet(s) d'anchois**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 botte(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Mascarpone**
60 g **Parmesan**

Ingrédients pour la friture

pouvoir retrouver leurs saveurs et textures spécifiques au moment de la dégustation.

1 litre(s) **Huile pour friture**

- 4 Effeuiller le basilic et le ciseler finement. Réserver avec les autres ingrédients.
- 5 Éplucher et hacher l'ail. L'ajouter à la préparation.
- 6 Dénoyer les olives à l'aide d'un couteau.
- 7 Les hacher grossièrement et les ajouter à la préparation.
- 8 Couper la mozzarella en petits cubes d'environ 1cm d'épaisseur.
- 9 Éponger la mozzarella avec du papier absorbant et l'ajouter à la préparation.
- 10 Ajouter le parmesan préalablement râpé.
- 11 Ajouter le mascarpone et poivrer généreusement.
- 12 Mélanger les ingrédients à l'aide d'une cuillère. Réserver.
- 13 Enlever la première couche de peau des blancs de poireaux.
- 14 Les inciser en quatre au niveau de l'extrémité verte, les laver pour enlever les restes de terre.
- 15 Fendre les poireaux en quatre dans la longueur et les émincer grossièrement. Réserver.

Étape 3

Cuisson de la roquette et du poireau

- 1 Porter une casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Ajouter la roquette quand l'eau bout, la faire blanchir pendant 1 min.
- 3 Retirer la roquette de la casserole à l'aide d'une écumoire, la plonger dans un saladier d'eau glacée.
- 4 Verser un filet d'huile d'olive dans une casserole sur feu vif.
- 5 Quand l'huile est chaude, verser les poireaux émincés. Les faire fondre en remuant régulièrement. Veiller à ce qu'ils n'accrochent pas au fond de la casserole.
- 6 Baisser le feu quand les poireaux commencent à fondre, ajouter un peu d'eau si la préparation est trop sèche.
- 7 Couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 5 minutes.
- 8 Enlever le couvercle et laisser l'eau de cuisson s'évaporer complètement.
- 9 Égoutter la roquette à l'aide d'une passoire, la presser entre les mains pour en extraire le maximum d'eau.
- 10 Hacher grossièrement la roquette égouttée et l'ajouter à la farce.
- 11 Incorporer les poireaux et bien mélanger.
- 12 Tasser la farce sur les bords du saladier.
- 13 Réserver la farce au frais sans la filmer pour une meilleur réfrigération.
- 14 La farce doit être bien sèche pour ne pas détremper la pâte à babajuan, bien froide pour être facile à travailler.

Étape 4

Abaisse et taillage de la pâte

- 1 Sortir la pâte du réfrigérateur, la poser sur le plan de travail et enlever le film alimentaire.
- 2 Fariner le plan de travail et la pâte.
- 3 Ajouter de la farine si la pâte est trop souple.
- 4 Couper la boule de pâte en deux et commencer par travailler une des moitiés.
- 5 Donner une forme rectangulaire à la pâte.
- 6 Fariner le rouleau à pâtisserie et étaler la pâte.
- 7 Il est plus facile d'abaisser la pâte par petites quantités en la divisant en morceaux.
- 8 Abaisser la pâte à l'aide d'une machine à pâte ou avec un rouleau à pâtisserie, en veillant à obtenir une épaisseur régulière.
- 9 Passer la pâte dans la machine plusieurs fois pour l'aplanir parfaitement.
- 10 Continuer à l'abaisser jusqu'à obtention d'une épaisseur d'environ 2mm.
- 11 Répéter l'opération avec l'autre moitié de boule de pâte.
- 12 Poser les pâtes abaissées sur le plan de travail fariné, tailler des cercles à l'aide d'un emporte pièce de 8 à 10 cm de diamètre.
- 13 Dégager les cercles de pâte en retirant le pourtour.

Étape 5

Confection des barbajuans

- 1 Sortir la farce du réfrigérateur, disposer une cuillère au centre des cercles de pâte.
- 2 Attention à ne pas mettre trop de farce car le barbajuan serait difficile à fermer et risquerait d'éclater à la cuisson.
- 3 Humidifier les bords des cercles de pâte à l'aide d'un pinceau imbibé d'eau froide. Veiller à ne pas trop les mouiller pour obtenir une soudure franche.
- 4 Se fariner les mains et rabattre les bords de pâte l'un sur l'autre afin d'obtenir un demi-cercle. Appuyer pour les souder et chasser l'air.
- 5 Veiller à ce qu'aucun élément de farce ne se mette sur les bords de pâte et ne gêne la fermeture.
- 6 Éviter de manipuler la pâte dans un endroit chaud car elle se ramollirait et serait difficile à travailler.
- 7 Fariner une plaque de cuisson en posant les barbajuans dessus.
- 8 Si les barbajuans ne sont pas destinés à être frits de suite, les conserver au réfrigérateur sur la plaque farinée sans les filmer.

Étape 6

Friture des barbajuans

- 1 Faire chauffer une casserole remplie aux 3/4 d'huile.
- 2 Pour tester la température de l'huile, jeter un morceau

de pâte dedans, la pâte doit frire rapidement.

- 3** Enlever l'excédant de farine des barbajuans avant de les plonger dans le bain d'huile à 170/180 °C.
- 4** Utiliser une grande quantité d'huile pour une friture parfaitement uniforme.
- 5** Sortir les barbajuans de l'huile à l'aide d'une écumoire quand ils sont bien dorés, les disposer sur une assiette tapissée de papier absorbant.
- 6** Assaisonner les barbajuans chauds de sel pour une meilleure dissolution.
- 7** Plonger les barbajuans par petites quantités dans la casserole pour une friture uniforme. Veiller à maintenir l'huile à la bonne température pour ne pas les brûler en extérieur sans les cuire à l'intérieur.

Étape 7

Dressage

- 1** Disposer les barbajuans sur une assiette et accompagner d'une salade verte.