Thomas Brachet

*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.

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. Dénoyauter 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**

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

## 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 poser les barbajuans dessus.
8. Si les barbajuans ne sont pas destinés à êtres 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 morceaux

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 unifome. 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.