Pains

Bâtonnets à l’origan et à l’huile de courge

Snack
Type de recette

45 minutes
Préparation

80 minutes

Moyen
Difficulté

Ingrédients pour 4 personnes

450 g de farine
1 cube de levure de boulanger
1 cc de sel
1 cc de sucre
Env. ¼ l d’eau tiède
1-2 CS d’origan
4 CS de pépins de courge
4 CS d’huile de pépins de courge styrienne igp
2 gousses d’ail
Sel

Préparation

Dissoudre la levure dans l’eau tiède. Mélanger la farine, le sel et le sucre. Incorporer l’eau et la levure dans la farine. Pétrir le tout (8 à 10 minutes) jusqu’à obtention d’une pâte souple. Couvrir et laisser reposer au chaud jusqu’à ce que la pâte ait au moins doublé de volume.
Préchauffer le four. Hacher finement les pépins de courge et l’ail. Diviser la pâte en quatre parts et former des boules. Abaisser la pâte au rouleau de sorte à obtenir un ovale très mince (d’env. 2 mm d’épaisseur). Badigeonner chaque disque d’une cuillère à soupe d’huile de courge et le garnir d’ail, de pépins de courge et d’origan. Saler légèrement et rouler la pâte.
Aplatir ensuite les roulés au rouleau à pâtisserie. À l’aide d’un couteau tranchant, découper des bâtonnets d’environ 1 cm d’épaisseur, torsader les bâtonnets et les disposer sur la plaque en les espaçant suffisamment. Asperger/badigeonner d’eau et faire cuire au four à 220°C (chaleur en haut/en bas) ou à 200°C (chaleur tournante) pendant 10-15 minutes.

Variation amuse-gueule (jambon-fromage-huile de courge) : badigeonner les disques d’huile de courge, garnir de pépins de courge concassés puis de tranches très fines de jambon maigre ainsi que de fromage râpé (plus ou moins fort selon les goûts). Rouler le tout en serrant bien. Découper en tranches de 1,5 cm d’épaisseur et disposer ces dernières sur la plaque. Badigeonner d’eau les escargots et mettre au four comme décrit plus haut.

Astuce : il est possible d’utiliser d’autres fines herbes comme du romarin ou du thym. En fait, tout est permis !

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch