

# winexpert<sup>TM</sup>

## LE20

### PAIN DE JAMBON ET GRUYÈRE À PARTAGER

Un pain croûté, regorgeant de fromage fondu et de jambon salé, que dire de plus? Si vous ne cuisinez pas votre propre pain, c'est le bon moment pour commencer, mais un pain acheté conviendra tout aussi bien – et aucun besoin de le mentionner!

SERVIR AVEC: **WINEXPERT<sup>TM</sup> LE20 DOUBLE NOIR**

Donne: 4 à 6 portions

### INGRÉDIENTS:

- 1 1/2 tasse d'eau à la température de la pièce
- 1 c. à thé de levure sèche active traditionnelle
- 3 tasses de farine tout usage (environ)
- 2 c. à thé de sel
- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1 c. à table de moutarde de Dijon et de flocons d'oignon séchés
- 1 grosse gousse d'ail finement râpée
- 1 c. à thé de romarin frais finement haché
- 2 tasses de gruyère ou de cheddar blanc râpé
- 3 oz de tranches de jambon fin, grossièrement hachées
- Persil haché (facultatif)

### PRÉPARATION:

Incorporer l'eau et la levure dans un grand bol; laisser reposer 10 minutes ou jusqu'à ce qu'une mousse commence à se former. Ajouter la farine et le sel; remuer jusqu'à ce qu'une pâte inégale se forme. Couvrir le bol d'une pellicule plastique. Laisser reposer à température ambiante pendant 2 heures.

Retourner la pâte sur une surface bien farinée; façonner doucement en boule (la pâte sera collante, donc il faut bien se fariner les mains). Transférer sur une feuille de papier parchemin; couvrir d'une pellicule plastique.

Préchauffer le four à 450 °F. Placer une cocotte munie d'un couvercle (en terre cuite ou en acier inoxydable pouvant supporter une température élevée) dans le four pour préchauffer pendant 30 minutes.

Une fois la cocotte préchauffée, retirer la pellicule plastique et déposer la pâte sur du papier parchemin dans une casserole; couvrir et cuire pendant 30 minutes. Retirer le couvercle et cuire au four pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée. Laisser refroidir complètement.

Mélanger la mayonnaise avec la moutarde, les flocons d'oignon, l'ail et le romarin; incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Couper 4 à 5 tranches de pain sur le sens de la longueur; faire pivoter celui-ci d'un quart de tour et découper à nouveau pour réaliser un motif quadrillé. Badigeonner le mélange de fromage dans les crevasses et insérer partout plusieurs morceaux de jambon. Envelopper le pain d'un papier d'aluminium.

Préchauffer le four à 400 °F. Cuire au four pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et visqueux. Déballez soigneusement le pain et le placer sur une planche à découper; garnir de persil (si désiré).



### CONSEILS:

- Remplacez le pain fait maison par un pain calabrais ou au levain commercial.
- Le pain farci peut être réalisé et réservé au réfrigérateur pour une période allant jusqu'à 2 jours. Laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure avant la cuisson.
- Au moment de servir, utilisez un couteau bien aiguisé pour découper la base croustillante du pain.

