

Bagel Chèvre Cendré et Compotée d'Abricots



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Bagels aux graines de sésame :

Farine	250 g
Levure de boulanger fraîche	8 g
Eau	10 cl
Huile de tournesol	2 cs
Fécule de pomme de terre	1 cs
Sucre	QS
Sel	QS
Graines de sésame	QS

Garniture :

Tranches de chèvre affiné cendré IQF Soignon	24
Abricots	4
Jeunes pousses de petits pois jaunes et verts	60 g
Beurre	10 g
Sucre	25 g
Huile de sésame	QS
Piment d'Espelette	QS
Graines de sésame	QS
Sel et poivre	QS

Les étapes de la recette

Réaliser les pains à bagels :

- Délayer la levure dans l'eau tiède. Dans la cuve du batteur déposer la farine mêlée au sucre et au sel, verser la levure délayée et l'huile. Pétrir pendant 10 minutes. Bouler, recouvrir d'un torchon et laisser pousser 1h30. Diviser la pâte en 4 portions, former des boules et les transpercer au centre. Faire tourner les bagels sur eux-mêmes pour agrandir le trou formé. Laisser de nouveau pousser 30 minutes.
- Faire frémir 3L d'eau avec la fécule de pomme de terre et la cuillerée de sucre. Pocher vos bagels un à un pendant 1 minute dans l'eau frémissante. Disposer les bagels sur une plaque, les parsemer de graines de sésame et enfourner 15 minutes.

Réaliser les bagels :

- Dénoyauter et couper les abricots. Les faire compoter avec du beurre et du sucre. Couper les bagels en deux et les toaster. Étaler la compotée d'abricots sur les parties inférieures, disposer le mélange de jeunes pousses arrosé d'huile de sésame, disposer 6 tranches de Chèvre affiné Cendré Soignon par bagel, assaisonner, parsemer de piment d'Espelette, de graines de sésame et refermer avec la partie supérieure du bagel.

Pour réaliser
cette recette



IQF Tranche de chèvre affiné - 42 mm

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr