Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Mini pain pita au fromage et œufs au sortir du four

Ingrédients

- 1 Henri Willig Chili Cheese
- 1 Henri Willig Fromage de vache extra vieux
- 1 Fromage de vache affiné Henri Willig
- 1 Kletzen toast au gingembre
- 4 œufs
- 1 Poireau
- Poudre de curry
- 4 tranches de jambon
- Beurre de crème
- Crème fraîche
- Sel et poivre
- 250 gramme de farine
- 150 gramme d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 3 gramme de levure
- 2 une cuillère à café de sel
- Concombre
- Chorizo
- Mayonnaise

Méthode de préparation des mini-rouleaux de pita au fromage et aux œufs

Cette délicieuse et facile recette de mini-rouleaux de pita au fromage et aux œufs, sortie du four, est idéale pour un brunch savoureux, un déjeuner ou même un plat principal. Ces mini-rouleaux de pita sont une variante unique de la recette traditionnelle des rouleaux de pita, enrichis des riches saveurs du fromage jeune et du fromage vieilli. Conçue pour quatre personnes, cette recette prend environ 60 minutes à préparer. Commençons par la préparation !

La préparation

1: Chauffer le four à 190 degrés.
2: Graisser les ramequins avec du beurre.
3: Couper un demi-poireau en fines rondelles et le faire revenir doucement dans une poêle avec un peu de curry, de poivre et de sel.
4: Couper le jambon en dés.
5: Râper le fromage affiné, environ 2 cuillères à soupe.
6: Ajouter les poireaux, le jambon et 1 cuillère à soupe de crème fraîche dans le bol.
7: Cassez les œufs au-dessus, mais laissez les jaunes entiers. Si vous n'aimez pas trop les jaunes coulants, battez les œufs au fouet.
8: Répartissez-le au mieux dans les ramequins afin qu'il cuise uniformément.
9: Garnir avec le fromage affiné.

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

10: Prenez un grand plat à four pouvant contenir les plateaux. Mettez-y les plateaux et remplissez-les d'eau bouillante de manière à ce que la moitié d'entre eux soit dans l'eau.
11: Faire cuire au four pendant 18 à 20 minutes. Veillez à ce que l'œuf soit solidifié. Sinon, laissez-le au four un peu plus longtemps.
12: Mélanger l'eau avec la levure, remuer et laisser reposer pendant 5 minutes.
13: Mettre le mélange de farine, d'huile d'olive, de sel et d'eau dans un bol.
14: Transformer le tout en une pâte lisse à l'aide du robot de cuisine. Cela prend 8 à 10 minutes.
15: Couvrir le bol d'un film plastique et laisser lever pendant une heure.
16: Les diviser ensuite en 10 à 12 parties égales.
17: Former des cercles et les aplatir avec la main ou le rouleau à pâtisserie
18: Couvrez-les d'un film plastique et laissez-les lever pendant environ 20 minutes supplémentaires.
19: Pendant ce temps, chauffer le four à 230 degrés avec la plaque de cuisson à l'intérieur.
20: Faire cuire les petits pains pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient cuits.
21: Garnir généreusement le sandwich avec le fromage pimenté et une tranche de chorizo. Laisser le sandwich ouvert pour permettre au fromage de bien fondre.
22: Mettre au four jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
23: Servir avec quelques tranches de concombre.
24: Garnir les toasts de fromage affiné et de mayonnaise.

Prêt à préparer vos propres mini-rouleaux de pita au fromage avec des œufs au four ?

J'espère que vous prendrez plaisir à préparer ces délicieux mini-rouleaux de pita au fromage et aux œufs au four. C'est un plat parfait pour toutes les occasions. Partagez cette création savoureuse avec vos amis et votre famille et laissez-les apprécier cette délicieuse recette.