



Babka salée au pesto et cancoillotte à l'ail

Sabine Alphonsine



Apéritif



15 -30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
à l'ail



Les ingrédients

Pour la Babka :

- 450 g de Farine T80
- 250 ml de lait
- 75 g de beurre doux pommade
- 1 sachet de levure boulanger
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 oeuf entier
- 1 jaune d'oeuf pour dorer
- 10 g de pignons de pin

Pour le pesto:

- 14 branches de carottes fanes
- 120 g de Cancoillotte à l'ail
- 40 g de pignon de pin
- 1 càs d'huile d'olive
- Poivre et sel



La préparation

- Préparez le pesto en mixant tous les ingrédients ensemble. Réservez.
- Faites tiédir le lait dans une casserole. Hors du feu, délayez la levure boulangère dans le lait. Laissez reposer environ 10 minutes.
- A l'aide d'un fouet, faites mousser l'oeuf entier dans un petit bol. Dans le bol d'un robot, versez la farine, le sucre, l'oeuf battu et le sel. Commencez le pétrissage à vitesse lente, puis ajoutez le mélange levure/lait. Pétrir pendant 5 minutes.
- Ajoutez, dans le bol du robot, le beurre pommade en petits morceaux. Faites pétrir à vitesse moyenne pendant 10 minutes ou jusqu'à parfaite incorporation du beurre.
- Placez la pâte dans un saladier huilé, couvrir avec un torchon humide et laissez la pâte doubler de volume dans un endroit chaud pendant 1H30. Après cette première pousse, déposez la pâte couverte au réfrigérateur pendant 1h (cela va raffermir la pâte pour les prochaines manipulations).
- Sortez la pâte du réfrigérateur. Etalez-la sur une surface farinée en un grand rectangle de pâte (environ 35 cmx25 cm). Etalez le pesto sur le rectangle de pâte. Roulez la pâte dans le sens de la longueur de façon à obtenir un long boudin. Avec un couteau pointu, découpez le boudin en deux dans le sens de la longueur. Tressez ou torsadez les deux longueurs de pâte ensemble. Placez la tresse dans un moule chemisé de papier de cuisson.
- Couvrez et laissez pousser la tresse 45 minutes au chaud. Préchauffez le four à 180°C.
- Avec un pinceau, badigeonnez la Babka avec un jaune d'oeuf battu. Parsemez de pignon de pin.
- Cuire au four 35 minutes à 180°C.
- Cette Babka se déguste aussi bien au goûter, qu'au petit-déjeuner ou peut remplacer le pain lors des repas.