Recette borek au chèvre de Lignières

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 240g de farine fleur - Moulin de Valangin
- 1 jaune d'oeuf - Ferme des Tourbières
- 75ml d'huile de colza - Domaine des Près d'Areuse
- 1 grande pincée de sel
- 1cs de vin - Non Filtré Sandoz Vins
- 1/2cc de poudre à lever

Pour dorer 1 oeuf battu avec 3cs d'huile de colza

Pour la farce :

- 150g d'épinards frais
- les fanes d'une botte de radis
- une demi échalote
- une petite botte de ciboulette
- une petite botte de persil plat
- un chèvre frais - Chanteur du Chasseral Lignières

Pickles :

- 1 carotte violette
- 1 botte de radis
- 1 échalote
- 1 verre de vinaigre
- 1 verre d'eau bouillante
- 1cc de sel
- 1cs de sucre

Salade :

- 2 belles poignées de dents de lions
- 1cc de miel - Au Gré des Saveurs
- 2cs d'huile de colza - Domaine des Près d'Areuse
- 1cs de vinaigre à l'estragon
- 1 pincée de sel

Préparation :

Commencer par la pâte. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs puis ajouter les ingrédients humides. Pétrir la pâte une dizaine de minutes jusqu'à ce qu'elle soit une boule lisse et rebondie. La laisser ensuite reposer sous un linge humide minimum une demi heure.

Hacher ensuite toutes les herbes de la farce finement, puis les malaxer avec le chèvre frais jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Peler et trancher les carottes en gros tronçons, couper les radis en moitiés ou quarts selon leur taille, couper l'échalote finement, puis saler le tout généreusement avant de laisser dégorger quelques instants dans un bol. Couvrir ensuite du mélange eau bouillante, sucre et vinaigre, puis laisser reposer à température ambiante jusqu'au moment du dressage.

Lorsque la pâte a suffisamment reposé, commencer à l'étaler le plus finement possible. Il s'agit alors de d'abord l'enfariner généreusement puis de l'écraser avec la paume des mains pour obtenir un ovale, puis venir l'étaler lentement au rouleau et la farinant régulièrement afin d'éviter qu'elle colle. On la retourne de temps en temps tout en l'étalant jusqu'à ce qu'elle devienne translucide. On devrait alors obtenir un ovale d'un mètre de longueur environ.

Garnir alors la pâte de farce en la répartissant en une ligne régulière de 5-6cm d'épaisseur sur toute sa longueur, puis badigeonner le tout du mélange d'œuf et d'huile de colza. Replier ensuite un des côtés sur l'autre, badigeonner à nouveau, puis enrouler le tout en un long cylindre qu'il faudra ensuite étirer et froisser comme montré sur la vidéo. Enrouler ensuite en escargot avant de le poser dans un moule huilé, de badigeonner le tout encore une fois du mélange jaune d'oeuf et huile, puis cuire au four à 180°c une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Dans un saladier, émulsionner à la fourchette le miel, le sel, le vinaigre et l'huile de colza jusqu'à l'obtention d'une vinaigrette légère. Y mélanger brièvement les dents de lion puis dresser immédiatement.