

Plateau en croute de foin

Ingrédients

pour un plateau de 25 sur 35 cm environ

Foin 80 g

Eau 500 g

Farine 550 g.

Couper grossièrement le foin en morceaux maxi de 5 cm, mettre dans une bassine avec l'eau ; bien mélanger pour que le foin se réhydrate pendant 15 minutes au moins

Incorporer très progressivement 550 g de farine

Poser la pâte en petits morceaux sur le plateau métal qui servira de moule (lèche frite ou plaque à gâteaux). Garnir au préalable de feuilles (pas de papier cuisson qui va coller à la pâte, et ni de farine qui va nécessiter un nettoyage final contraignant). Prendre plantes sauvages comestibles ou feuilles de salade écrasées au rouleau à pâtisserie). Etirer à la main bien mouillée et –en option- terminer en mettant une feuille de papier cuisson humide sur le dessus pour terminer au rouleau à pâtisserie). Enlever ladite feuille

Vous pouvez ou non aménager un petit rebord. Pour la solidité, veillez à ce que la pâte soit assez épaisse sur les bords.

Une décoration périphérique est aussi possible en incrustant des éléments végétaux tels que des faînes de hêtre.

Mettre au four thermostat 6 pendant au moins 90 minutes ; il faut que le plateau soit bien sec en profondeur. Sortir du moule, brosser le dessous pour éliminer les parties végétales non incrustées.

Variantes

Vous pouvez jouer sur les formes : petit moule à tarte, bol...

Vous pouvez jouer sur la finition avec un semis de pétales de bleuets ou des graines à incruster

Vous pouvez jouer sur le dosage du foin. La recette ci-dessus vous donne une texture faisant bien apparaître la présence rugueuse du foin. Si vous en mettez moins, la surface sera plus lisse et plus commode pour certains usages culinaires, mais moins rustique.

Utilisations

Eviter les aliments humides ou mouillés. Présentation idéale pour fruits secs, gâteaux, petits grignotages (cuillères chinoises, verrines).

Si le plateau est un peu tordu ou trop irrégulier, mettre végétaux, foin ou mousse pour caler ce que vous voulez présenter.



Photos fabrication

Mélange de pâte et résultat après cuisson : dessous à brosser et dessus bien texturé



Photos utilisations



