

La brousse du Rove de François Borel

Crème acidulée à la pimprenelle, herbes et fleurs sauvages

Petit pain à l'ail



Ingrédients pour 6 personnes :

Pour la brousse : 6 brousses du Rove, huile d'olive, fleur de sel, pollen de fleur (au rayon miel)

Pour les herbes : Pimprenelle, achillée, plantain, sedum, fleurs de bourache, pissenlit, fleurs et feuilles de mauve, mouron des oiseaux, fleurs de sureau....suivant votre cueillette

Ou bien :

Roquette fine, cerfeuil, aneth, coriandre, persil, estragon ... si vous préférez rester dans votre potager ou chez le marchand de légumes.

Pour la crème de pimprenelle : une grosse poignée de feuilles de pimprenelle, un trait de vinaigre balsamique, sel, 1 yaourt à la grecque

Ou bien :

1 concombre coupé en tout petits dés, un trait de vinaigre balsamique, sel, 1 yaourt à la grecque

Pour le pain à l'ail : 2dl d'huile d'olive 18 gousses d'ail, sel, 250g de farine, 12g de levure de boulanger, ½ cuillère à café de sel, 5cl d'huile d'ail, 15cl d'eau

L'ail confit : Eplucher les gousses d'ail et les dégermer si nécessaire.

Dans une petite casserole réunir l'ail, l'huile d'olive et le sel. Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que les gousses soient fondantes mais sans coloration. Laisser infuser quelques heures.

La pâte à pain : Dans la cuve du batteur placer la farine, le sel, l'huile d'olive prélevée dans les gousses d'ail confites, l'eau dans laquelle on aura délayé la levure. Pétrir lentement avec le crochet une dizaine de minutes pour obtenir une pâte souple ne collant pas aux parois de la cuve. Laisser pousser 1 heure à température ambiante. Lorsque la pâte a développé, la rompre et la débarrasser dans un cul de poule. Filmer et réserver au froid. On peut ainsi la conserver 2 ou trois jours.

Diviser la pâte en morceaux de 60g et les bouler de la forme des moules. Huiler généreusement les moules avec l'huile de l'ail confit. Placer le pâton de pain et huiler le dessus. Enfoncer légèrement les gousses d'ail dans la pâte et laisser pousser à température ambiante jusqu'à ce que le pain emplisse le moule. Huiler le dessus des pains et cuire au four à 190° pendant 10mn environ pour obtenir un joli pain doré mais pas sec. Huiler une dernière fois le dessus des pains et parsemer de fleur de sel.

La crème de pimprenelle : Mixer tous les ingrédients pour obtenir une crème onctueuse à la belle odeur de concombre (c'est le parfum de la pimprenelle).

En version citadine, mélanger les dés de concombre au yaourt, sel et vinaigre.

Dressage : Napper le fond de 6 assiettes creuses avec la crème de pimprenelle.

Poser au centre la brousse. Parsemer de pollen de fleur et de fleur de sel. Décorer harmonieusement avec les herbes et les fleurs. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Servir avec les pains à part.