THE J.M. SMUCKER Co

Plateau de charcuterie et de brie en croûte en forme de canne

Quantité: 20 portions

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	N/A	N/A

Ingredients

- Pâte feuilletée facile:
- 2 tasses de farine tout usage Original Robin Hood®
- 1 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre froid, râpé
- 1/2 tasse d'eau glacée
- Garniture:
- 125 g de fromage brie, coupé en carrés de 1 po (2,5 cm)
- 3/4 tasse de confiture de fraises ou de cerises pure Smucker's®, divisée
- 1 œuf battu
- Sucre à l'état brut, cristaux de sucre aux couleurs des fêtes et paillettes de sucre (facultatif)
- Plateau de charcuterie:
- Assortiment de marinades Bick's®, raisins, fines herbes fraîches, noix, charcuteries et tranches de fromage supplémentaires.

Directions

Step 1: Pâte feuilletée facile:

Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter le beurre râpé et remuer rapidement pour qu'il s'enrobe de farine. À l'aide d'une fourchette, incorporer la moitié de l'eau, puis continuer d'ajouter de l'eau graduellement jusqu'à la formation d'une pâte grossière. (Au besoin, utiliser un peu plus d'eau.) Déposer sur un plan de travail légèrement enfariné et pétrir à quelques reprises. Abaisser la pâte en un rectangle de 9 po x 6 po (23 cm x 15 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et mettre au congélateur de 30 à 45 minutes.

Sortir du congélateur et déposer sur un plan de travail bien enfariné. Abaisser en un rectangle de 18 po x 8 po (45 cm x 20 cm). En orientant le côté le plus long vers soi, replier en trois (comme une lettre qu'on va mettre dans une enveloppe: côté droit vers le milieu, puis côté gauche vers le milieu). Presser légèrement, retourner la pâte et abaisser de nouveau en un rectangle de 18 po x 8 po (45 cm x 20 cm). À deux reprises, replier de nouveau la pâte en trois et l'abaisser. À la fin, la pâte abaissée doit former un rectangle de 9 po x 6 po (23 cm x 15 cm). Envelopper dans une pellicule de plastique et mettre au congélateur de 30 à 45 minutes. Sortir du congélateur, puis déposer sur un plan de travail bien enfariné. À l'aide d'un rouleau à pâte, former une bande de 18 po x 8 po, puis orienter l'un des côtés courts vers soi.

Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

Étendre 1/4 tasse (50 ml) de confiture à la verticale le long du côté droit, à environ 1 po (2,5 cm) du bord. Ajouter le fromage brie et étendre ¼ tasse (50 ml) de confiture par-dessus. Badigeonner tous les bords de la pâte avec de l'œuf battu. Rabattre le haut et le bas par-dessus la garniture, puis rouler délicatement en partant de l'autre côté long pour former une bûche. Pincer le joint pour sceller la garniture. Transférer sur la plaque à pâtisserie, joint en dessous, et recourber l'une des extrémités pour former une canne. Pratiquer des incisions diagonales dans la pâte à intervalles d'environ 1 po (2,5 cm) pour imiter les rayures d'une canne en bonbon. Combler les incisions avec un peu de confiture. Badigeonner la pâte avec le reste de l'œuf battu et parsemer de cristaux et de paillettes de sucre (facultatif). Mettre au four pendant 10 minutes, puis réduire la température à 400 °F (205 °C). Poursuivre la cuisson de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte soit d'un beau brun doré et que la garniture bouillonne. Sortir du four et laisser refroidir complètement.

Step 5: Pour servir:

Placer le brie en croûte sur le plateau de service et entourer de marinades, de raisins, de noix, de charcuteries, de craquelins, etc.

Images

