

Couronne au pesto avec une sauce tomate



On dit que ce sont les valeurs intérieures qui comptent. Si on applique ce dicton à la nourriture, cela signifierait donc que le goût est la chose la plus importante. Alors, si un plat fait en plus aussi bonne figure, il doit vraisemblablement donner le double de plaisir. Ce tutoriel révèle à quel point il est facile de faire cette jolie couronne au pesto chez soi.

Certains cuisiniers amateurs font tout un tamtam autour de la préparation de la pâte levée, mais en fait, ce n'est pas vraiment sorcier. Une fois que vous avez pris le coup de main, il est facile de mitonner des produits de boulangerie créatifs. Cette vidéo montre, étape par étape, comment fabriquer la pâte levée et aussi comment la tresser, car c'est quand-même ça qui rend la couronne au pesto si attractive pour les yeux.

Et, pour ceux qui y ont pris goût et désirent dorénavant se défouler sur la pâte levée, nous pouvons recommander les recettes suivantes:

- Savoureux [soleil farci de fromage frais et de lard](#)
- Moelleux [escargots au Toblerone](#)

Pâte

- 500 g de farine à pizza
- 1½ cc de sel
- 2 cs d'huile d'olive
- env. 300 ml d'eau tiède
- ½ cube de levure fraîche (env. 20 g)

Pesto

- 40 g de basilic frais
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan râpé
- 70 g de noix
- 80 ml d'huile d'olive

- sel et poivre

Sauce tomate piquante

- 400 g de tomates dattes, coupées en deux
- 1 petite poignée de feuilles de basilic
- ¼ d'un petit oignon finement haché
- 1 piment rouge (ou moins, selon les goûts), grossièrement haché
- 2 cs d'huile d'olive
- sel et peu de poivre

Pâte

1. Mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive dans une jatte. Dissolvez la levure dans l'eau tiède et ajoutez le liquide progressivement à la farine, en pétrissant la pâte à la main ou au robot jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple (environ 10 à 15 minutes).
2. Graissez une jatte avec de l'huile d'olive, déposez-y la pâte, recouvrez-la de film alimentaire et laissez-la reposer environ 1 heure jusqu'à ce que le volume ait doublé.

Pesto

1. Mettez tous les ingrédients dans le mixeur et réduisez-les en purée pas trop fine (voir la vidéo).

Sauce tomate piquante

1. Salez les tomates coupées en deux, laissez-les reposer pendant 10 minutes, puis pressez-les bien et égouttez l'excédent d'eau.
2. Réduisez tous les ingrédients en une purée pas trop fine.

Couronne au pesto

1. Abaissez la pâte sur un plan de travail enfariné, de sorte à obtenir un rectangle d'environ 40 x 50 cm, et répartissez le pesto de manière régulière.
2. Enroulez la pâte dans le sens de la longueur en veillant à ne pas laisser d'air à l'intérieur et posez la jonction de la pâte sur la table. Maintenant, coupez le rouleau de pâte dans le sens de la longueur avec un couteau à pain.
3. Retournez la partie tranchée vers le haut, puis torsadez les deux brins ensemble pour former une corde (voir la vidéo). Répétez avec l'autre côté. Formez une couronne avec cette corde, placez-la sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, joignez les extrémités et, pour finir, coupez le reste de la pâte au milieu (voir la vidéo).
4. Préchauffez le four à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure; en attendant laissez la couronne au pesto gonfler encore une fois pendant 10 minutes.
5. Faites cuire la couronne au pesto pendant 30 minutes, puis servez-la encore tiède avec la sauce tomate.

Temps de préparation: env. 2 heures (y compris temps de repos)

Coccinella Sangiovese/Merlot bio Marche IGP

Robe grenat intense aux reflets violacés. Parfum fin de fruits rouges mûrs et un soupçon de brise marine. Corps moyen et finale assez persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >

