

Zoe montre dans sa vidéo un délicieux soleil au fromage frais et au lard

Cette semaine, nous avons préparé quelque chose de spécial pour vous: un pain soleil farci de fromage frais, de lard, d'échalotes, de beurre et de fines herbes. Hummm!

En cette saison où nous invitons plus souvent des amis pour un apéro ou un barbecue, j'aime bien servir quelque chose de bon et qui, en plus, crée la surprise. La seule chose que l'on pourrait reprocher à ce soleil au fromage frais et au lard est qu'il est avalé en quelques minutes, car le goût de sa pâte légère et de sa farce épicée est absolument irrésistible. Le mieux est donc de préparer deux pièces à la fois.

- 500 g de farine fleur
- ½ cube de levure fraîche
- 1 cc bondée de sel
- 2 cs d'huile d'olive et
- env. 2,5 à 3,5 dl d'eau tiède

- 2 petites échalotes, finement hachées
- ½ à ¾ de bouquet de persil, finement haché également
- 80 g de lardons, qu'on va encore rapetisser un peu
- 80 g de beurre à température ambiante
- Le fromage frais doit aussi être à température ambiante, il faut 130 g et j'ai choisi du Philadelphia
- Pour finir, nous avons besoin d'un peu de poivre, qu'on ne voit pas ici

Temps de préparation: env. 2 heures, temps de repos et de cuisson compris

Temps de cuisson: préchauffer le four à 210 °C, laisser cuire le soleil 30 minutes.