Pain à toaster japonais à l'herbe d'orge et crème de ricotta à la ciboulette

Préparation	30 min
Temps de repos	8 h 30 min
Temps de cuisson	35 min
Pièces	1
Appareil	Combair V2000 à partir de 2021

Le pain à toaster japonais est agrémenté de la fraîcheur verte de l'herbe d'orge. Croustillant à l'extérieur, moelleux à l'intérieur, il est servi avec une crème intense à la ricotta et à la ciboulette et des micropousses - un jeu harmonieux de vert sur vert.

Pièce cuite Tangzhong

40 g de farine blanche

200 ml d'eau

Pâte

500 g de farine blanche

50 g de sucre

2 cc de sel (env. 12 g)

20 g de poudre d'herbe d'orge

½ cube de levure (env. 20 g), émietté

220 ml de lait

1 œuf

50 g de beurre, en morceaux

Crème de ricotta à la ciboulette

50 g de ciboulette

Eau salée pour blanchir

250 g de ricotta di bufala

50 g de mascarpone

1 citron, zeste uniquement

Un peu de sel

Un peu de poivre

Dressage

Micropousses verts

Pièce cuite Tangzhong

Mélanger la farine et l'eau dans une petite casserole, porter à ébullition à feu moyen en remuant, poursuivre la cuisson pendant env. 2 minutes jusqu'à obtention d'une pièce cuite collante. Transvaser la pièce cuite dans un saladier, laisser refroidir à couvert, mettre au frais pendant au moins 6 heures ou toute la nuit.

Pâte

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la poudre d'herbe d'orge dans le bol du robot ménager, ajouter la levure, mélanger. Verser le lait, ajouter l'œuf, le beurre et la pièce cuite, pétrir avec le crochet pétrisseur du robot ménager pendant env. 10 minutes pour obtenir une pâte molle et lisse. Former une boule de pâte, la mettre dans un saladier légèrement graissé, couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante pendant environ 1½ heure.

Pain de mie

Verser la pâte dans le moule à pain de mie préparé, couvrir et laisser lever pendant env. 1 heure. Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud à 180 °C. Placer le moule sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 35 minutes. Retirer, laisser refroidir sur une grille.

Air chaud 180 °C pendant 35 min

Crème de ricotta à la ciboulette

Blanchir la ciboulette dans de l'eau bouillante salée pendant environ 10 secondes, la plonger immédiatement dans de l'eau glacée, l'égoutter, la presser, la hacher finement et la mettre dans un blender. Ajouter la ricotta, le mascarpone et le zeste de citron, réduire en purée fine pendant env. 3 minutes, passer au tamis fin, saler et poivrer. Transférer la crème dans une poche à douille et mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Dressage

Couper finement la première entaille du pain de mie, puis couper 6 tranches d'environ 3 cm d'épaisseur, en coupant finement deux bords par tranche. Faire griller les tranches de pain des deux côtés dans une poêle à frire. Couper les tranches de pain en trois de manière à ce que chaque morceau ait un bord en haut et en bas. Poser les barres de toast sur un plat. Dresser dessus la crème de ricotta à la ciboulette, répartir un peu de micropousses.

Accessoires

Moule à pain de mie avec couvercle (env. 37 cm), graissé

Grille