

MUFFINS ANGLAIS

Eggs-Bacon-Cheese

Ingrédients pour 4 à 5 muffins Ø 9cm:

Pour la pâte :

- 125 g de lait entier
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 7 g de sucre en poudre
- 125 g de farine de gruau T45
- 100 g de farine T55
- 15 g de beurre doux
- ½ c.à.c de sel fin de Guérande

Pour le façonnage et la cuisson

- de la semoule de blé extra fine
- de l'huile d'olive

Pour la garniture :

- 5 œufs (1/muffin)
- 10 tranches de bacon (2/muffin)
- du cheddar à râper



Préparation :

Pour la pâte au TM6:

Dans le bol, verser le lait et émietter la levure fraîche. Chauffer **2 minutes 30/37°C/vit 2**.

Ajouter les farines, le beurre coupé en morceaux et le sel. Pétrir **3 minutes/mode Épi**.

Placer le pâton huilé dans le cuit vapeur, posé sur toile de cuisson tissu (micro perforée). Faire pousser **30 minutes/Fermentation**. Sur le plan de travail huilé, dégazer la pâte, étaler à la main. Huiler la surface légèrement, saupoudrer de semoule extra fine, retourner et réitérer. Détailler à l'aide d'un découpoir 9 cm. Placer sur le plateau vapeur avec la toile de cuisson. Faire pousser **30 minutes/Fermentation**.

Pour la cuisson au grill autosense™ All-Clad:

Pendant ce temps, cuire les œufs et le bacon. Huiler le moule à muffins en métal. Placer les œufs dans les cavités du moule. Placer le moule dans le plat de cuisson (grille BBQ sous moule). Préchauffer à 230°C, cuire 4 à 5 minutes au bip (selon choix consistance souhaitée de l'œuf). Retirer le moule et la grille BBQ. Monter à 270°C. Faire griller les tranches de bacon ou lard fumé. Essuyer le plat de cuisson (microfibre humide ou papier absorbant). Poser les muffins dans le plat de cuisson, cuire les muffins à 230°C pour la première face 5 minutes environ, monter à 270°C, retourner les muffins et cuire environ 5 à 7 minutes selon coloration souhaitée.

Pour la garniture :

Couper les muffins en 2. Râper le cheddar en lamelles. Poser le fromage sur un ½ pain, sur la face coupée. Poser 2 tranches de lard. Démouler les œufs avec une spatule et poser sur le lard. Refermer le muffin avec le 2^{ème} ½ pain.

Suggestion :

La pâte au i-Cook'in® : 30 sec/40°C/vit 2 puis 2 min/Pétrin.



Régalez-vous!!!



Des infos sur le grill autosense™ All-Clad, contactez-moi (mail ci-dessous)