

# Navettes apéritives (Reinette)

## Ingrédients pour la pâte :

- ❖ 400g de lait
- ❖ 200g d'eau
- ❖ 2 sachets de levure de boulanger
- ❖ 40g de sucre
- ❖ 150g de beurre demi-sel
- ❖ 1 kg de farine
- ❖ 20g de sel
- ❖ graines de pavot et de sésame

## Ingrédients pour la farce :

- ❖ 120g de chorizo doux et fort
- ❖ 240g de fromage frais
- ❖ 2 échalotes
- ❖ sel et poivre

## Préparation de la pâte :

- ✓ Mettre le lait, l'eau tiédie, le sucre dans une jatte.
- ✓ Mélanger puis ajouter le beurre fondu, la farine et le sel. Bien mélanger.
- ✓ Laisser reposer 1 h 30 puis déposer la pâte sur un nuage de farine.
- ✓ La pétrir. Façonner des petites navettes en prenant un peu de pâte et la faire rouler entre les doigts.
- ✓ Les disposer sur la plaque du four où l'on aura mis une feuille de cuisson. Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure.
- ✓ Les badigeonner avec un pinceau d'un jaune d'œuf battu.
- ✓ Parsemer de graines de pavot de sésame
- ✓ Les passer au four 10 mn, température 180°

## Pendant ce temps préparer la farce :

- ✓ Couper le chorizo en morceaux puis le mixer.
- ✓ Mixer également les échalotes puis ajouter tous les ingrédients. Bien mélanger afin d'obtenir une crème.

## Garnir les navettes

- ✓ Reprendre les navettes. Les ouvrir sur le côté,
- ✓ Mettre la farce dans les navettes

