

Fiche Recette : Navettes Apéritives Moelleuses

Ingrédients (pour environ 20 navettes)

- 500g de farine T45
- 250ml de lait tiède
- 20g de levure boulangère fraîche (ou 1 sachet de levure sèche)
- 50g de beurre pommade
- 1 œuf entier
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)

Matériel nécessaire

- Robot pâtissier avec crochet ou saladier
- Plaque de cuisson
- Papier sulfurisé
- Pinceau de cuisine
- Torchon propre

Étapes de préparation

- Délayer la levure dans le lait tiède et laisser reposer 5 minutes.
- Dans le bol du robot, mélanger la farine, le sucre et le sel.
- Ajouter l'œuf et le mélange lait/levure, puis pétrir à vitesse lente.
- Incorporer le beurre mou en morceaux et pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Couvrir d'un torchon et laisser lever la pâte dans un endroit tiède pendant 1h30 (elle doit doubler de volume).
- Dégazer la pâte, former des petites boules de 30g environ et les disposer sur la plaque.
- Laisser lever à nouveau 30 minutes sous un torchon.
- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).
- Badigeonner les navettes avec le jaune d'œuf battu.
- Enfourner pour 12 à 15 minutes jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.

Idées de garnitures

- Saumon fumé, crème fraîche épaisse et aneth
- Jambon cru, beurre demi-sel et cornichons
- Tapenade d'olives noires et tomates séchées
- Fromage frais aux herbes et radis croquants
- Mousse de canard et confit d'oignons

Conseils du chef

- Laissez refroidir complètement les navettes avant de les trancher pour éviter qu'elles ne s'émiettent.
- Vous pouvez préparer les navettes la veille et les garnir juste avant le service pour garder tout le moelleux.
- Pour une version brillante, ajoutez une goutte de lait au jaune d'œuf pour la dorure.