



SNACK

## NOEUD À LA POMME DE TERRE ET À L'AIL DES OURS



★★★★☆ (56)

1H 15 MINUTEN  
POUR 8 PIÈCES

### INGRÉDIENTS

#### pour le Pesto

- 40 g graines de tournesol
- 60 g ail des ours
- 3 EL Sbrinz, râpé
- ½ citron, zesté et 1 cs de jus
- 1 dl huile de colza HOLL
- 1 cc sel
- poivre noir

#### pour la pâte

- 350 g pommes de terre à chair farineuse
- 400 g farine
- 1¼ cc sel
- 50 g beurre liquide
- 20 g levure fraîche émiettée
- 1,5 dl lait
- une pincée de farine pour l'étalage

#### Pour enduire

De l'huile pour enduire

### PRÉPARATION

- 1 Préparation du pesto:  
Faire griller les graines de tournesol dans une poêle sans matière grasse, puis laisser refroidir. Réduire les graines, l'ail des ours, le fromage, le zeste de citron et l'huile en purée. Saler et poivrer.
- 2 Préparation de la pâte:  
Eplucher les pommes de terre et les détailler en morceaux grossiers. Les faire cuire à couvert dans de l'eau salée sur feu moyen, pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Bien laisser égoutter les pommes de terre et les passer au moulin à légumes, puis les laisser refroidir dans le bol.
- 3 Ajouter la farine et le sel à la purée de pommes de terre refroidie et bien mélanger. Incorporer le beurre, la levure et le lait. Bien mélanger le tout et pétrir pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse. Laisser reposer à couvert et à température ambiante durant environ 1 heure.
- 4 Recouvrir le plan de travail d'un torchon propre et le saupoudrer de farine. Apposer la pâte sur le torchon et lui donner une forme rectangulaire (rapport d'env. 1:2). Badigeonner la moitié inférieure de la pâte de pesto d'ail des ours, à peu près jusqu'au milieu. Replier la moitié supérieure de la pâte vers le bas afin de recouvrir la garniture.
- 5 Découper 8 bandes du bord replié au bord ouvert. Découper une entaille dans la longueur de chaque bande afin de créer deux rubans qui restent reliés par l'une de leurs extrémités.
- 6 Retourner les deux rubans de l'intérieur vers l'extérieur et les enrouler l'un avec l'autre pour former un nœud. Poser les nœuds sur une plaque chemisée avec du papier cuisson et les laisser lever encore 30 minutes. Les badigeonner d'un peu d'huile et les faire cuire au four à 180 °C env. 25 minutes.