

LES CALDIS

UNE RECETTE DE LÀ-BAS !



Pour 20 caldis environ

Ingrédients :

- 300 grs de farine,
- 190 grs d'eau très froide
- 100 grs de gruyère râpé, 30 grs de parmesan,
- 1,5 cuillère à café de vinaigre d'alcool blanc (pas de vin),
- 12 grs de sel, poivre
- 2 œufs entiers battus pour dorer,
- 375 grs de beurre très froid coupé en petits dés,
- 300 grs de brousse de brebis (ou chèvre si vous trouvez)
- un saladier de préparation pour la pâte à mettre au frigo 1/2 heure avant commencement de la pâte

Préparation:

LA FARCE:

Dans un saladier mélanger la brousse, 4 grs de sel poivre (à convenance), le gruyère et le parmesan.

Mettre au frigo.

LA PÂTE MAISON:

Dans le grand saladier très froid, tamiser la farine, faire un puits. Verser l'eau froide et le vinaigre, mettre 8 grs de sel, les dés de beurre très froid dans le puits et travailler du bout des doigts. Il faut que la farine ait bien pris les morceaux de beurre. En faire une boule. Surtout ne pas pétrir ou travailler avec mains entières.

Laisser cette pâte au frigo 10 minutes, sortir la boule de pâte, l'écraser en trois endroits différents avec le rouleau à pâtisserie, retourner la pâte et recommencer dans le sens inverse. Étaler au rouleau la pâte sur une bande de 20 cm de large et de 5 à 6 mm d'épaisseur, plier en trois et mettre au frigo 20 minutes.

Sortir du frigo, étaler la pâte en sens contraire du pliage précédent, recommencer le pliage et

remettre au frigo 10 minutes.

Recommencer cette opération 4 fois de plus (soit six en tout). La pâte est prête.

Confection:

Étaler la pâte (épaisseur environ 2 mm).

Découper des ronds à l'aide d'une sous tasse à café de 9 à 10 cm de diamètre.

Placer au milieu, une cuillère de mélange de farce.

Replier les bords, pincer et tourner les bouts l'un à l'endroit l'autre à l'envers un peu comme une papillote.

Les placer espacés (gonflement pendant la cuisson) sur une plaque huilée ou de préférence sur du papier sulfurisé légèrement huilé.

Les dorer aux œufs battus.

Les mettre au four pendant 30 minutes, four à 200°. A surveiller, cuit couleur jaune épi de blé.

Servir chaud de préférence.

MANGER COMME LÀ-BAS.