

CINNAMON SALE AUX LARDONS

J'suis pas roulé
dans la lard,
moi.



Farcis, et délicieux.

GOLDEN BLOOM
KITCHEN
Bloomila Recipes



Brioche salée

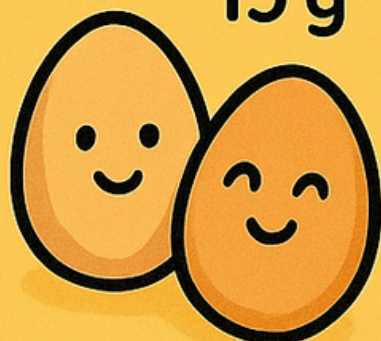


270 ml
lait tiède

10 g levure
boulangère
sèche (ou 20 g
fraîche)



15 sucre



2 œufs



55 g
beurre
fondu

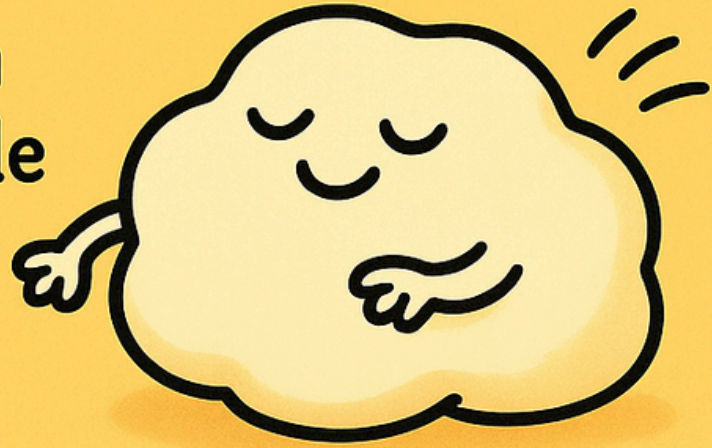


565 g
farine
T45/T55



Astuce pâte

Pétrir 5-10 min jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois et soit souple.



Si trop collante :
+1-2 c. à s.
de farine.



Si sèche : +1 c. à s.
de lait.



Pointage
1h30-2h
(doubler de volume).

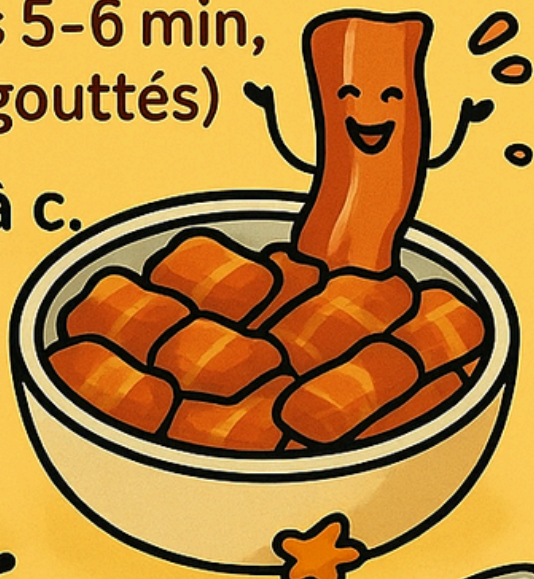
Pointage 1h30-2h (doubler de volume).

Farce Canut & Lardons fumés



150 g de lardons fumés
(poêlés 5-6 min,
bien égouttés)

1 c. à c.



40-60 g d'oignon confit
(2-3 c. à s.)



1 c. à c.



moutarde à l'ancienne
(facultatif mais ça réveille)

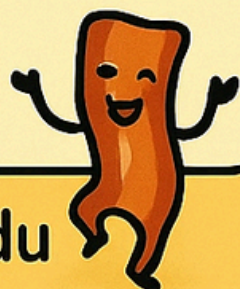
Poivre noir



Poivre noir
fraichement
moulu



💡 Ne sale pas – tout est déjà bien assaisonné!
Option sans porc : remplace les lardons
par des dés de dinde fumée ou
des champignons sautés.



Les lardons, c'est la chorégraphie du
goût

Beurre ail-persil magique

Prêt à faire briller tes rolls!

J'apporte le piquant.



Et moi la touche verte! ✨

Fondre ensemble → badigeonner à chaud → brillance garantie

DÉROULÉ FINAL

1. Étaler la pâte en rectangle
-40×3 cm, épaisseur-
sur-5 mm



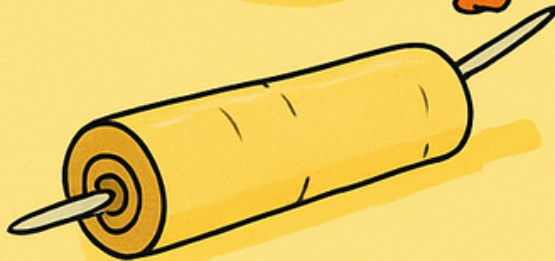
2. Tartiner: de Canut:



3. Répartir les lardons
tiedis, l'oignon confit



4. Rouler bien serré côté long
pour former un boudin.



5. Disposer en tronçons
do 3-4 cm (avec un fil
ou un couteau
bien affûté)



6. Disposer dans un plat
chemisé (env. 24×34 cm),
couvrir et laisser pousser
30-40 min.



7. À la sortie du four,
badigeonner de
beurre ail-persil
pour une
brillance
dorée



ENFOURNER À 170° PENDANT 20 À 25 MINUTES