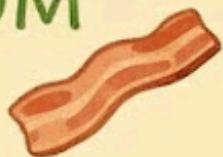


# CINNAMON SALE AUX LARDONS



Farcis, et délicieux.

GOLDEN BLOOM  
KITCHEN  
Bloomila Recipes

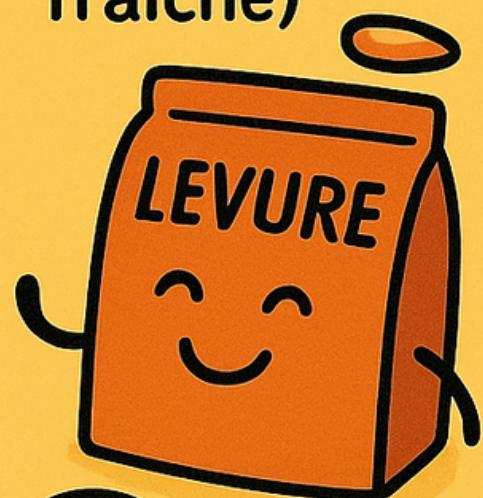


# Brioche salée



270 ml  
lait tiède

10 g levure  
boulangère  
sèche (ou 20 g  
fraîche)



2 œufs

15 sucre



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 callante :  
+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



40-60 g d'oignon confit  
(2-3 c. à.s.)

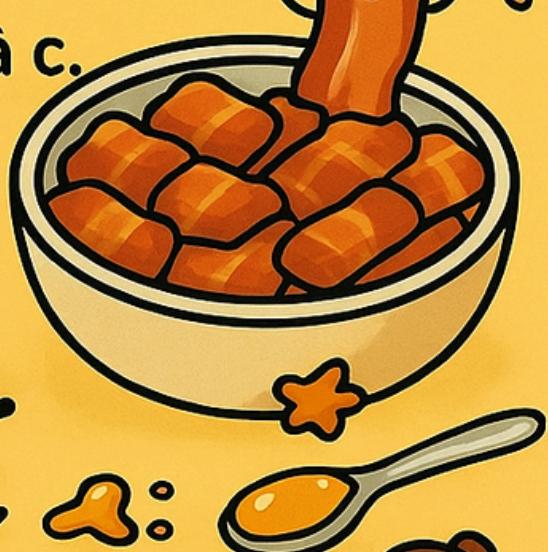


Poivre noir



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

1 c. à c.



1 c. à.c.

moutarde à l'ancienne  
(facultatif mais ça réveille)

Poivre noir  
fraîchement  
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.



Fondre ensemble → badigeonner à chaud → brillance garantie

# DÉROULÉ FINAL

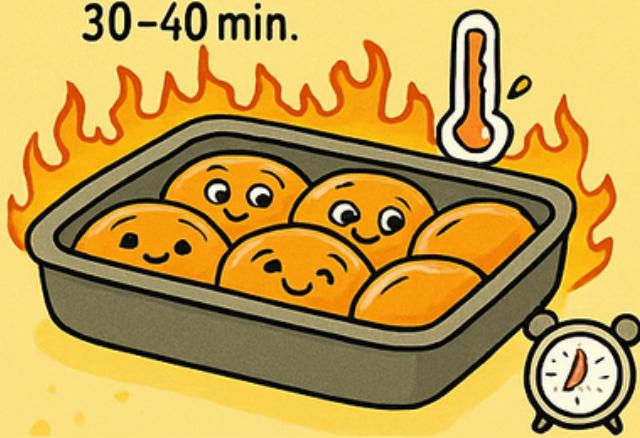
1. Étaler la pâte en rectangle  
- $40 \times 3$  cm, épissa-  
sur - 5 mm



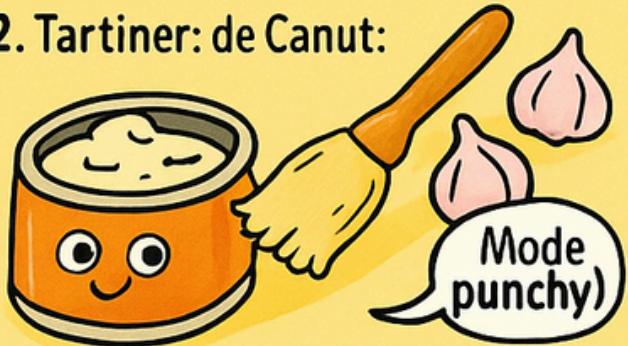
3. Répartir les lardons  
tiedis, l'oignon confit



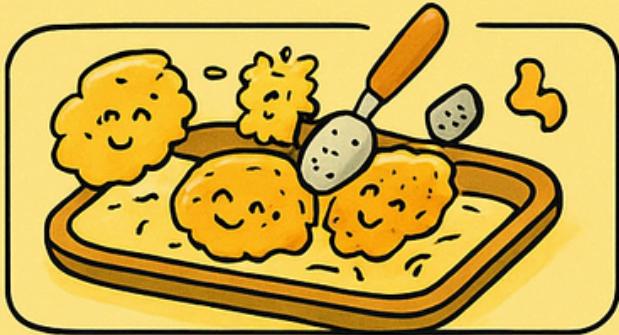
6. Disposer dans un plat  
chemisé (env.  $24 \times 34$  cm),  
couvrir et laisser pousser  
30-40 min.



2. Tartiner: de Canut:



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



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



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



ENFOURNER À 170° PENDANT 20 À 25 MINUTES