

Danoise- déjeuner

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	20 min	18-22min

MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :

Déjeuner Lunch Brunch Collations Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



BRIDOR

/ Liste d'ingrédients



Danoise au beurre 59021
Quantité: 1

1 Galette de saucisse de porc

1 tranche Cheddar fumé vieilli

3-5 Asperges

1 c. à thé Huile d'olive

Sel et poivre

1 Oeuf

Micro pousses

CONSEILS DU CHEF

Ajoutez n'importe quel type d'œuf sur le dessus de la danoise - brouillé, poché, ou même une omelette.

Pour un petit déjeuner encore plus décadent, envisagez de verser de la sauce hollandaise sur l'œuf.

Ceci pourrait également servir pour un petit déjeuner rapide à emporter - sans l'œuf! Une fois sorti du four, laissez refroidir complètement et conservez au réfrigérateur. Réchauffez selon votre envie!

/ Préparation

ÉTAPE 1

Laissez décongeler la danoise à température ambiante sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, ou lentement au réfrigérateur.

ÉTAPE 2

Faites cuire la galette de saucisse et mettez-la de côté pour qu'elle refroidisse complètement.

ÉTAPE 3

Préchauffez le four à 350°F et réglez la vitesse du ventilateur sur 2, 40% ou basse. Soulevez les pointes de la danoise décongelée pour créer un carré. Placez la tranche de fromage dans la danoise ouverte. Pliez le fromage en deux si nécessaire pour qu'il s'adapte à la taille de la danoise. Placez la galette de saucisse sur le dessus du fromage et repliez les pointes par-dessus la saucisse. Retournez le tout (pointes vers le bas) pour la cuisson. Placez une feuille de papier parchemin, puis une plaque de cuisson sur le dessus de la danoise (cela sert de poids pour éviter que la danoise ne gonfle trop).

ÉTAPE 4

Faites cuire au four pendant environ 10-12 min. Ensuite, retirez la plaque de cuisson et le papier parchemin, puis continuez à cuire pendant encore 6-8 min, ou jusqu'à ce que la danoise soit dorée de tous les côtés. Une fois cuite, retirez du four et retournez-la.

ÉTAPE 5

Pendant que la danoise cuit, pochez les asperges jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Plongez-les immédiatement dans un bain de glace. Une fois refroidies, assaisonnez-les légèrement avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre. Mettez de côté jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à être utilisées pour la garniture.

ÉTAPE 6

Dès que la danoise est sortie du four, commencez à faire frire l'œuf.

ÉTAPE 7

Une fois l'œuf prêt, placez-le sur le dessus du croissant (pointe vers le haut) et garnissez-le d'asperges assaisonnées et de micro-pousses.