

Gateau de Sainte-Claire – à la Mozzarella



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

Fromage : 125 g [Mozzarella di Buffalo](#)

[Campana](#) d'Italie ou de la [Burrata](#)

250 g pâte levée à foncer au saindoux

125 g pommes de terre

125 g jambon cuit

40 g saindoux

2 oeufs

sel

Préparation

Préparez une pâte à pizza. Lavez et déposez les pommes de terre (1 ou 2) dans une casserole d'eau froide. Laissez-les bouillir 20 minutes. Epluchez-les. Découpez le jambon en lanières et la mozzarella en très petits dés. Pelez les pommes de terre, passez-les au tamis au-dessus de la farine, rassemblez le tout au centre, ajoutez 20 g de saindoux, les 2 oeufs entiers. Malaxez le tout à la main pour obtenir une bonne pâte. Au centre du pâton, formez une vacité, placez-y la pâte levée, continuez de travailler avec la paume des deux mains jusqu'à ce qu'elle se détache naturellement de la planche. Incorporez alors le jambon et la mozzarella, continuez de travailler la pâte une dizaine de minutes. Oignez un moule à brioche avec le reste du saindoux, poudrez-le de faine. Emplissez le moule à mi-hauteur (en cas de besoin, prenez-en un second). Rangez-le dans un local tempéré, où la pâte doit doubler de volume en 3 heures. Au moment voulu, enfournez 40 minutes à 220°. Démoulez, laissez refroidir sur le plat de service.

Préparez une pâte à pizza. Lavez et déposez les pommes de terre (1 ou 2) dans une casserole d'eau froide. Laissez-les bouillir 20 minutes. Epluchez-les. Découpez le jambon en lanières et la mozzarella en très petits dés. Pelez les pommes de terre, passez-les au tamis au-dessus de la farine, rassemblez le tout au centre, ajoutez 20 g de saindoux, les 2 oeufs entiers. Malaxez le tout à la main pour obtenir une bonne pâte. Au centre du pâton, formez une cavité, placez-y la pâte levée, continuez de travailler avec la paume des deux mains jusqu'à ce qu'elle se détache naturellement de la planche. Incorporez alors le jambon et la mozzarella, continuez de travailler la pâte une dizaine de minutes. Oignez un moule à brioche avec le reste du saindoux, poudrez-le de faine. Emplissez le moule à mi-hauteur (en cas de besoin, prenez-en un second). Rangez-le dans un local tempéré, où la pâte doit doubler de volume en 3 heures. Au moment voulu, enfournez 40 minutes à 220°. Démoulez, laissez refroidir sur le plat de service.