

Brunch

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Croque Madame

Queso Gruyere: 200 g
Huevos: 5 Unidades
Tomates: 4 Unidades
Jamón crudo: 10 Fetas
Queso Azul: 200 grs.

Pan de campo: 20 Rodajas
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ciboulette picado: 1 cda.
Manteca: 1 cda.

Dulce casero de frutos rojos

Azucar: 400 grs.
Agua: 400 cc
Canela en rama: 1 Unidad
Arándanos: 500 grs.

Jengibre rallado: 1 cda.
Moras: 500 g

Mini brioche de salmón ahumado

Micro mix de brotes: 10 g
Sal y Pimienta: A gusto
Eneldo picado: 1 cdas.
Mini brioche: 10 Unidades

Queso Crema: 200 grs.
Salmón ahumado: 40 grs.
Cebollitas pickles: 6 Unidades

Sable saint-Michel

Azucar: 160 grs.
Huevos: 3 Unidades
Sal: Una pizca

Harina: 500 grs.
Extracto de café: 1 cdas.
Manteca fría: 250 grs.

Preparación de la Receta

Mini brioche de salmón ahumado

- Pique las cebollitas pickle y agréguelas junto con el *eneldo* al queso *crema*, sazone con sal y pimienta, mezcle bien y reserve dentro de una manga.
- Corte los panes mini brioche al medio sin llegar a separar los lados.

Sable saint-Michel

- Vuelque la *harina* sobre la mesada y agregue la *manteca* fría en cuadraditos, comience a trabajar con un cornet y luego con las manos para que la *manteca* se desarme, forme una corona y agregue el azúcar junto con la sal y dos huevos, una los ingredientes con la ayuda del cornet y luego amase
- Envuelva la masa con papel film y deje reposar en la heladera durante 1 hora.
- Mezcle el *huevo* restante con el extracto de *café*

Dulce casero de frutos rojos

- Coloque una olla al fuego, incorpore azúcar y agua y cocine hasta obtener un *almíbar* a 120°C, lograda la temperatura deseada incorpore las moras y los *arándanos*, cocine unos minutos y perfume con *jengibre* rallado y la rama de canela, cocine a fuego medio hasta que el líquido reduzca.

Croque Madame

- Corte el queso gruyere en finas tiras.
- Corte los tomates en rodajas.
- Bata los huevos y sazónelos con sal y pimienta.
- En una sartén caliente funda la *manteca* con una pizca de aceite, luego vuelque los huevos y bata continuamente hasta que se cocinen, por último incorpore el *ciboulette* picado.

Armado

- Para el armado de los mini brioches

- Rellénelos con el queso *crema*, coloque una feta de *salmón* y decore con el mix de brotes.

- Para el armado del Sable saint-Michel

- Pasado el tiempo de reposo de la masa estírela con un palo de amasar, luego córtela con un cortante circular de aproximadamente 6cm de diámetro, acomode los discos sobre una placa

y pincélelos con el *huevo con café* y márquelos con el revés de los dientes del tenedor formando una cruz

- Cocine en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

- Para el armado de los croque madame

- Acomode sobre una placa 10 rodajas de pan, humedézcalas con aceite de oliva, cubra luego con queso gruyere, espolvoree con queso azul desgranado con las manos, acomode encima las *fetas de jamón* y las rodajas de *tomate*, tape con el resto de las rodajas de pan y cocine en horno precalentado a 180°C hasta que el queso se funda
- Retire del horno y acomode encima una cucharada de *huevo batido con ciboulette*.

Presentación

- Presente los mini brioches y los croques madame sobre una tabla.
- Acomode los *sable saint- Michel* en una fuente y acompañe con el dulce casero

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/brunch>