

# Marguerite islaise

1 sachet de 480 g de préparation bio pour pain de campagne Marlette  
300 g ou 30 cl d'eau tempérée  
1 cuillerée à soupe de graines mélangées (sésame, pavot, lin, tournesol)  
10 g de fleur de sel  
Pour la garniture  
400 g de filet de poulet  
l'épice de votre choix (curry, piment d'Espelette, tandoori, etc)  
un filet d'huile d'olive

Faites mariner le poulet coupé en morceaux avec l'épice de votre choix et l'huile d'olive). Préparez la pâte à pain à la main ou avec votre machine à pain. Quand la pâte est levée, façonnez 7 boules de pain de la taille d'une clémentine (si vous préparez un pique-nique et donc une seule marguerite islaise) ou 14 petites boules de pain de la taille d'une noix (pour un apéritif). Ecrasez les boules avec le plat de la main. Étalez-les en disques. Assaisonnez le poulet de sel et de poivre. Déposez un morceau de poulet et ramenez au centre les bords du disque de pâte. Scellez la boule de pain en pinçant bien les bords. Déposez-les sur une plaque à pâtisserie antiadhésive ou dans un plat recouvert de papier sulfurisé. Formez une marguerite en faisant toucher les 7 pains farcis. Laissez lever une trentaine de minutes à température ambiante. Badigeonnez d'huile d'olive (celle de la marinade) et enfournez la grande marguerite du pique-nique 10 minutes à 200°C puis 10 minutes à 180°C. Pour la cuisson des deux petites marguerites de l'apéritif, comptez une dizaine de minutes à 220°C.

NB : vous pouvez précuire à moitié ces marguerites pour les congeler ou les conserver quelques jours au réfrigérateur.

