

# Recette Traditionnelle : Le Pain Bouchon Gratiné

---

## Ingrédients nécessaires

- 1 baguette de pain frais
- 6 à 8 bouchons (porc, poulet ou légumes)
- 100g de fromage râpé (emmental, gruyère ou mozzarella)
- Sauces au choix : mayonnaise, ketchup, sauce pimentée
- Optionnel : un peu de beurre pour le pain

## Matériel requis

- Couteau à pain
- Plaque de cuisson ou plat allant au four
- Four traditionnel ou four à convection

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Coupez la baguette en tronçons de la taille d'un sandwich individuel.
- Fendez les morceaux de pain en deux sans les séparer totalement.
- Évidez légèrement la mie si vous souhaitez plus d'espace pour la garniture.
- Tartinez l'intérieur du pain avec la sauce de votre choix.
- Disposez les bouchons (préalablement cuits à la vapeur) à l'intérieur du pain.
- Saupoudrez généreusement de fromage râpé sur le dessus des bouchons.
- Placez les sandwiches sur la plaque de cuisson.
- Enfournes pendant 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.

## Astuces du chef

- Pour un pain plus croustillant, beurrez légèrement l'extérieur de la baguette avant d'enfourner.
- Ajoutez une touche de sauce pimentée réunionnaise pour un goût authentique.
- Vous pouvez ajouter quelques feuilles de salade fraîche après la cuisson pour apporter du croquant.
- Servez immédiatement tant que le fromage est fondant.