

Recette Traditionnelle : Pain Bouchon Gratiné

Présentation

- Le pain bouchon gratiné est un incontournable de la street-food réunionnaise.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 15 minutes
- Nombre de portions : 4 personnes

Ingrédients

- 4 pains type baguette individuelle ou pain au lait
- 12 à 16 bouchons (porc, poulet ou combava)
- 200g de fromage râpé (emmental, mozzarella ou mélange 3 fromages)
- 20cl de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à café de piment (facultatif)
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Couteau à pain
- Plat allant au four
- Bol de préparation
- Cuillère à soupe

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Coupez les pains en deux dans la longueur sans les séparer totalement pour former une ouverture.
- Dans un bol, mélangez la crème fraîche, la sauce soja, le sel et le poivre.
- Disposez 3 à 4 bouchons à l'intérieur de chaque pain.
- Nappez généreusement l'intérieur du pain avec le mélange à la crème.
- Saupoudrez uniformément le fromage râpé sur toute la longueur du pain.
- Enfourniez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré et fondant.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement à la sortie du four pour profiter du fromage fondant.
- Accompagnez d'une petite salade verte pour apporter de la fraîcheur.
- Ajoutez quelques oignons frits sur le dessus après cuisson pour plus de croquant.
- Pour une version plus relevée, ajoutez une touche de sauce pimentée (piment chinois) avant d'enfourner.