

Recette Traditionnelle du Pain Bouchon Réunionnais

Présentation

- Le pain bouchon est un incontournable de la street-food réunionnaise.
- Il se compose d'une baguette croustillante garnie de bouchons vapeur, de fromage fondu et de sauces.
- Temps de préparation : 10 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 baguettes traditionnelles
- 24 bouchons de porc ou de poulet (cuits à la vapeur)
- 200g de fromage râpé (emmental ou mélange spécial pizza)
- 4 cuillères à soupe de mayonnaise
- 4 cuillères à soupe de ketchup
- Optionnel : Piment chinois (pâte de piment)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Coupez les baguettes en deux dans la longueur, sans les séparer totalement pour former une charnière.
- Si nécessaire, faites chauffer vos bouchons à la vapeur pendant 5 à 8 minutes avant de commencer.
- Tartinez l'intérieur des baguettes avec la mayonnaise et le ketchup selon vos préférences.
- Disposez 6 bouchons par baguette, bien alignés.
- Saupoudrez généreusement de fromage râpé sur l'ensemble des bouchons.
- Enfournez pendant 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et le pain légèrement croustillant.

Conseils de dégustation

- Servez immédiatement à la sortie du four pour profiter du contraste entre le pain chaud et le fondant du fromage.
- Ajoutez une pointe de piment chinois pour une expérience authentique.

- Accompagnez ce plat d'une boisson fraîche locale pour un repas complet.