



PAIN COCO TAHITIEN

INGREDIENTS :

- 125 Grs de farine type 45 et 125 Grs de farine spécial brioche
- 1 sachet de levure à brioche
 - 50 ml d'eau tiède
- 100 ml de lait de coco
 - 40 g de sucre
- 1 belle pincée de sel
- Beurre pour le moule

Pour la dorure : 1 jaune d'oeuf délayé dans 1 cuillère à soupe de lait de coco

LA RECETTE :

- 1 - Dans le bol de votre robot ou dans un saladier, mélangez la farine et la levure.
- 2 - Ajoutez le sel, le sucre et mélangez à nouveau.
- 3 - Incorporez le lait de coco puis l'eau tiède progressivement jusqu'à obtention d'une belle pâte lisse.
- 4 - Pétrissez au minimum 10 minutes et après ce temps débarrassez la pâte dans un saladier, filmez au contact et laissez pousser dans un endroit tiède. Elle doit doubler de volume !
- 5 - Après ce temps, dégasez la pâte et faites un second pétrissage rapide à la main. Divisez en 4 parts égales et réalisez 4 boules bien rondes avec la clé en dessous.
- 6 - Beurrez un moule à cake et déposez-y les 4 boules de pâte puis faites lever à nouveau dans les mêmes conditions jusqu'à ce qu'elle atteigne le bord du moule.
- 7 - Préchauffez le four à 190°C (th.6/7). Après cette seconde levée, dorez délicatement la pâte au pinceau avec le mélange jaune d'oeuf-lait de coco et cuire 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et qu'une lame de couteau ressorte sèche. Laissez refroidir sur une grille avant de démouler et saupoudrez de sucre glace avant de déguster froid.

Bonne dégustation !

