



Tartines et sandwichs

Bokit (sandwich créole)



2h05 **30 min** **5 min** **1h30** **181**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour le pain

250 g **Farine**
5 g **Levure de boulanger**
0.5 c. à soupe **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Sel**
15 cl **Eau**
50 cl **Huile pour friture**

Ingrédients pour la garniture

150 g **Thon au naturel**
2 c. à soupe **Mayonnaise**
50 g **Mâche**
2 **Tomate(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte à pain

- 1 Dans un bol, diluer la levure fraîche dans l'eau tiède. Laisser reposer 15 minutes à température ambiante.
- 2 Mélanger dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits au centre et y verser la levure. Mélanger progressivement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Couvrir avec un torchon mouillé et laisser reposer pendant 1 heure à température ambiante.
- 4 Au bout de ce temps, dégazer la pâte à coups de poing. Diviser la pâte en 8 morceaux à l'aide d'un coupe-pâte.
- 5 Façonner 8 boulettes et les disposer sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Couvrir d'un torchon mouillé et laisser reposer pendant 30 minutes.
- 6 Faire chauffer l'huile dans une friteuse. Aplatir légèrement les boulettes de pain avec la main et les plonger délicatement dans le bain de friture.
- 7 Faire frire pendant 2 minutes de chaque côté sur feu modéré. Egoutter les petits pains à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant.

Étape 2

Dressage

- 1 Mélanger le thon et la mayonnaise dans un bol à l'aide d'une cuillère à soupe. Saler et poivrer. Couper les tomates à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Couper les pains en deux à l'aide d'un couteau à dents. Garnir avec quelques feuilles de mâche, une rondelle de tomate et le thon.
- 3 Dresser les bokits sur une assiette de présentation et les déguster tièdes.