



Buns fourrés à la mexicaine

Ingrédients

(Pour 8 buns)

- 400 g de farine de blé
- 2 c.c. de levure déshydratée de boulanger
- 1,5 c.c. de sel
- 210 mL de lait
- 1 oeuf
- 70 gr de beurre mou

- 1 oignon
- 1/2 poivron rouge (ou 3/4)
- 400 g de viande de boeuf hachée
- 1 petite boîte de maïs
- 400 g de coulis de tomate
- 1 belle tomate
- piment en poudre
- mélange d'épices mexicain ou steak house de Ducros
- sel, poivre

A vitesse moyenne (adaptée au crochet !) mélangez la levure et la farine dans le bol de votre robot, puis ajouter le sel, le lait tiède et l'oeuf battu.

Rajoutez ensuite le beurre mou en petits bouts. Une fois que vous obtenez une pâte bien homogène et qui se décolle des bords, couvrez-la d'un torchon et laissez-la doubler de volume (environ 1h).

Pour la garniture : Hachez l'oignon, coupez le poivron en petits dés et faites revenir tout ça dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Videz l'intérieur de la tomate, coupez-la en petits dés et gardez de côté.

Ajoutez la viande hachée dans la poêle, et une fois qu'elle est cuite, le maïs et le coulis de tomate. Salez, poivrez et là, on se lâche sur le mélange d'épices ! N'hésitez pas à goûter de temps en temps pour avoir quelque chose de bien assaisonné. Laissez mijoter quelques minutes pour pas que ce soit trop liquide, puis sortez du feu et ajoutez les tomates en dés.

Divisez la pâte en 8 portions égales. Prenez-en une, étalez la (pas trop finement sinon elle va craquer, mais trop épaisse vous n'aurez pas beaucoup de garniture). Versez un peu de garniture au centre et refermez le buns en soudant les extrémités sur le dessus.

Posez-le fermeture vers le bas sur une plaque et faites de même avec les autres portions. Laissez-les monter encore une fois (15-30mn) puis dorez-les avec du lait.

Enfournez à 180°C (préchauffé) jusqu'à ce que les buns soient bien dorés : 15-20 mn.

Bon appétit ! :)