

Pain à la noix de coco avec du beurre et de l'esturgeon à la bière

Recette pour 4 personnes
(Recette du pain pour 16 personnes)

Pain à la noix de coco

1 noix de coco
360 ml d'eau
800 g de farine type 505
30 g de levure
5 g de levure chimique
150 g de beurre liquide fumé
25 g de sel
25 g de sucre

Ouvrir la noix de coco, récupérer le jus et le réserver (il peut servir à la préparation d'un cocktail ou d'une sauce légère à la noix de coco). Récupérer la chair de la noix. Dans un blender, bien mixer la chair de noix de coco avec l'eau. Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte à pain lisse. Couvrir la pâte d'un torchon et la laisser reposer au minimum 2h. Former 4 pains et les laisser reposer à nouveau 2h.
Faire cuire au four pendant 30 min. à 180°C.

Beurre

Fumer le beurre à froid pendant 30 min.

Esturgeon à la bière

400 g d'esturgeon à la bière fumé à chaud Oona

Couper le pain en tranches de même épaisseur et les badigeonner de beurre fumé. Couper l'esturgeon en tranches de 2-3 mm d'épaisseur et en garnir les tranches de pain. Décorer avec un peu de mini-fenouil.

