THE J.M. SMUCKER Co

Pains plats aux champignons grillés

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
1 hr	25 mins	8	N/A

Ingredients

- **Pâte:**
- 3 tasses (750 mL) de farine à pain Premier choix blanc de ménage Robin Hood®
- 2 1/4 c. à thé (11 mL) de levure instantanée
- 1 1/4 c. à thé (7 mL) de sel
- 2 c. à thé (10 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de lait
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 2 c. à table (30 mL) de yogourt grec
- **Garniture de champignons:**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 4 gousses d’ail, émincées
- 2 oignons, tranchés finement
- 2 lb (900 g) de champignons assortis, tranchés (de Paris, en bouton, shitaké, etc.)
- 2 c. à table (30 mL) de thym frais, et davantage pour garnir
- Sel et poivre au goût
- Vinaigre ou glaçage balsamique, facultatif

Directions

Step 2:

Combiner les 4 premiers ingrédients dans un grand bol.

Step 3:

Faire chauffer le lait jusqu’à ce que la température atteigne 50 ° - 55 °C/120 ° - 130 °F). Ajouter le beurre et le yogourt et remuer. Ajouter le mélange de lait chaud au mélange de farine et battre au batteur électrique jusqu’à la formation d’une pâte molle. Ajouter plus de farine si nécessaire pour obtenir une pâte molle et lisse. Déposer dans un bol graissé, couvrir d’une pellicule de plastique et laisser lever jusqu’au double du volume, environ 1 heure. Dégonfler la pâte en y enfonçant le poing et la diviser en 8.

Step 4:

Graisser le barbecue et le faire chauffer à feu vif. Entre-temps, abaisser chaque morceau de pâte jusqu’à environ 1/16 po (0,25 cm) d’épaisseur. Couvrir d’un linge de vaisselle et laisser lever jusqu’à ce que ce soit gonflé, environ 30 minutes. Réduire le feu à moyen et déposer sur la grille chaude. Faire cuire jusqu’à ce que le pain fasse des bulles et soit brun, puis tourner. Poursuivre la cuisson 30 secondes jusqu’à ce que le pain soit brun. Sortir. Poursuivre avec le reste de pâte.

Step 6:

Faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter l’ail et les oignons et cuire jusqu’à ce qu’ils soient flétris, environ 2 minutes. Ajouter les champignons et poursuivre la cuisson environ 2 minutes. Ajouter le thym, le sel et le poivre et poursuivre la cuisson en remuant jusqu’à ce que tout soit cuit, environ 1 minute. Garnir les pains plats de ce mélange de champignons et remettre sur le barbecue pour réchauffer. Garnir de glaçage balsamique et de thym au goût.

Images

