

PETITS PAINS À LA BIÈRE ET RAGOÛT DE CHAMPIGNONS

Pains

400g de farine
1 sachet de levure - sel
½ décilitre d'huile d'arachide
bière blonde (environ 75ml)

Ragoût

500g de champignons de Paris coupés en 4
1 oignon haché
¼ de c. à c. de graines de carvi
¼ de c. à c. de poivre de Cayenne
300ml de bouillon de légumes
185ml de bière blonde
3 c. à s. de crème de soja
1 c. à s. de fécule de maïs
sel - poivre
1 c. à s. d'huile d'arachide

Dans une terrine, verser la farine, la levure et le sel. Incorporer l'huile à la farine, puis, petit à petit, la bière, jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Laisser lever la pâte une heure dans un endroit chaud. Divisez-la en petites boules (de 4 cm de diamètre environ) et les faire cuire dans un four préchauffé 12 minutes à 220°. Chauffer l'huile dans un wok, y faire rissoler l'oignon, le poivre de

Cayenne et le carvi pendant 10 minutes environ, puis les champignons, quelques instants seulement. Avec une écumoire, retirer les légumes et les réserver. Verser ensuite dans le wok la bière restante et le bouillon. Porter à ébullition et faire réduire d'un tiers au moins. Assaisonner de sel et de poivre, puis remettre dans le wok les champignons et les oignons réservés. Mélanger la fécule à la crème de soja, et au dernier moment, lier la sauce. Servir avec les petits pains.