**Pain polaire**

Ingrédients : (Pour 6 pains)

Pain :

- 250 g de farine
- 12 g de levure fraîche de boulanger ou un sachet de levure de boulanger déshydratée
- 125 ml d’eau tiède
- 50 g de crème fraîche épaisse
- 1 càc de sucre en poudre
- 1 demi càc de sel

Garniture :

- 4 tranches de saumon fumé
- 250 g de fromage blanc
- 1 échalote
- 3 cornichons
- Salade verte
- Sel et poivre

Recette :

Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélangez la farine, le sucre et le sel. Creusez un puits et versez au centre, l’eau tiède et la levure émiettée.

Pétrissez la pâte puis ajoutez la crème fraîche. Pétrissez la pâte jusqu’à ce qu’elle devienne bien homogène et élastique.

Couvrez le saladier d’un morceau de film alimentaire et laissez lever la pâte pendant 1h30 dans un endroit tiède jusqu’à ce qu’elle double de volume.

Versez la pâte sur le plan de travail fariné et dégazez-la. Prélevez 6 pâtons du même poids. Formez 6 cercles plats d’environ 0,5 cm d’épaisseur.

Déposez les cercles au fur et à mesure sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et farinée. Piquez plusieurs fois les cercles avec une fourchette.

Laissez reposer pendant 30 mn à température ambiante.

Faites chauffer une poêle antiadhésive à sec et faites dorer vos pains polaires pendant quelques minutes des deux côtés.

Laissez refroidir les pains sur une grille avant de les couper en deux et de les garnir.

Garniture :

Emincez finement l'échalote et mélangez-la au fromage blanc. Salez et poivrez.

Coupez chaque pain en deux à l'aide d'un grand couteau puis tartinez les deux faces de fromage blanc à l'échalote. Déposez du saumon fumé, des cornichons coupés en deux et de la salade.

Conservez les sandwichs au frais jusqu'au moment de servir.

***http://www.evacuisine.fr/***