



Ingrédients :

La pâte à bun's au curcuma et lait de coco

- 1 sachet(s) de [préparation pour pâtes à pains](#) 
- 120 g d'eau
- 100 g de lait de coco
- 360 g de farine T55
- 60 g de farine de maïs
- 10 g de [curcuma en poudre Terre exotique](#) 
- 15 g de sucre en poudre
- 1 oeuf entier
- 40 g de beurre



LA PÂTE À BUN'S AU CURCUMA ET LAIT DE COCO

Verser la levure, l'eau et le lait de coco (ce lait est assez épais).

Tiédir 20 secondes - 40°C- vitesse 2. (sans verre doseur)







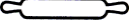
Ajouter les farines, le [curcuma en poudre](#), le sucre et l'œuf battu au préalable et le beurre coupé en petits cubes.

Mélanger 20 secondes - vitesse 3.(sans verre doseur).

Pétrir 1 minutes 30 - fonction Pétrissage (sans verre doseur).

Poser le verre doseur dans l'orifice, couvrir d'un torchon.

Laisser pousser 30 à 40 minutes dans le bol. (selon température ambiante)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Levure, eau, lait de coco	20 sec	40°C	2	
	Farine, curcuma, sucre, oeuf, beurre	20 sec		3	
		1 min 30			

(suite)

Façonnage et cuisson

- de l'huile d'olive
- du [mélange de graines Home Chef](#)

Sauce maison

- 6 c.à.s de mayonnaise maison
- 1 c.à.c d'origan sec
- 1 c.à.c de [raz-el-Hanout Terre Exotique](#)
- 1 c.à.c de zeste de citron

FAÇONNAGE ET CUISSON

Placer les empreintes Silform® sur la plaque alu perforée.

La pâte a doublé de volume.

Retourner le bol sur le Roul'pat® et le vider de la pâte (huiler vos mains, la pâte ne collera pas).

Dégazer la pâte et façonner 6 pâtons égaux.

Bouler et placer dans les empreintes Silform®.

Laisser pousser à nouveau 20 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 200°C.

Vaporiser d'eau et parsemer du [mélange de graines](#) (sur le site Gourmandises code BEA05248).

Cuire 15 à 20 minutes selon four.

Laisser refroidir un peu avant de démouler et couper en 2. (une mie bien aéré)

SAUCE MAISON

Mélanger à la mayonnaise maison (recette Cook'in® ou i-Cook'in® ique) , de l'origan, du [raz-el-Hanout](#), des zestes de citron.

GARNITURE AU CHOIX

Sauce au choix , salade (pff y en a plus au jardin), steak bœuf ou blanc de volaille cuit en papillotes (qui à mon avis se marie mieux avec les saveurs que le bœuf mais je n'en avais plus), tomates en fines tranches, oignons cuits, cornichon Malossol, oignon rouge cru, fromage etc...

