

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette adaptée :
au TM (chili con carne)
pour la machine à pain ou Kitchenaid (pâte à pain)

Petits pains fourrés au chili con carne



Voici une recette rigolote que les enfants apprécient énormément !!!

Tout est dans le petit pain, on ne voit rien ! et c'est méga bon car on sait ce qu'on met dedans (pas de conservateurs, d'antioxydants, de E-machinchose etc...comme ceux que l'on trouve surgelés)



- Préparer les petits pains briochés au yaourt (recette de Rebecca Pugnale) dans la machine à pain ou encore dans le robot KitchenAid.
- Pendant que le pain se pétrit, commencer le **chili con carne** dans le thermomix > [ici !](#) en divisant les ingrédients par 3 ! ce qui suffira à remplir les petits pains, je pense !

Pour ma part, voici comment j'ai procédé :

J'ai fait le chili con carne la veille au soir (recette entière). J'en ai mis de côté 8 CS bien pleines (chili con carne cuit) dans un petit pichet, puis gardé au frais jusqu'au lendemain matin.

A 8 h le matin, j'ai mis mon programme Basic bake dough (pétrissage et levée) en route avec la recette des petits pains > programme de 2 h 20

et quand je suis rentrée à 11 h, hop, le pâton avait bien gonflé, prêt à être divisé pour continuer la recette.

Pain brioché au yaourt

Préparer dans un verre mesureur :

1 oeuf battu + 1 yaourt (ou 120 g de fromage blanc)
+ du lait pour compléter jusqu'à la graduation 320 ml.

Dans la cuve de la machine à pain

1,5 cc de levure sèche (5 g) ou 10 g de levure fraîche (en cube)
500 g de farine T55
le contenu du verre mesureur
1,5 cc de sel
20 g de beurre mou
PAS DE SUCRE

**Programme Basic Bake Dough > 2 h 20 ou
Programme Pizza > 45 min**

Laisser doubler de volume.



OU

Dans le bol du KitchenAid : crochet pétrisseur

Mettre tous les ingrédients et pétrir **VIT 1 pendant 10 à 20 min**

afin d'obtenir une belle boule de pâte bien lisse et homogène.

Couvrir le bol du KitchenAid d'un film étirable et laisser le pâton doubler de volume.

1. Mettre le pâton sur un plan de travail fariné et le diviser en 8 petits boules de même poids.
2. Aplatir chaque pâton et disposer au centre une bonne cuillère à soupe de chili con carne.



3. Refermer chaque petit pain en soudant bien les bords.

4. Les retourner et les disposer sur la plaque Silpain de Demarle

(la soudure se retrouve alors en-dessous)



et les enfourner à four préchauffé à 180°C pendant 25 min environ.



Parfois, certains petits pains peuvent craquer : soit la soudure n'est pas parfaite avant cuisson, soit la soudure a craqué pendant la cuisson !

mais ce n'est pas grave, c'est tout d'même crocrobou !!! A manger avec une bonne salade verte ou de crudités.

Variantes : A la sauce bolognaise, au poulet et petits légumes, tomate et mozzarella...tout un choix s'offre à vous...alors, régalez-vous !