

Pain de pommes de terre aux cèpes et à l'ail

Pour 1 pain
 Préparation : 40 min
 Attente : 5 h
 Cuisson : 1 h

Un pain aux pommes de terre, aux cèpes et à l'ail. À servir avec du magret fumet, du Roquefort, de la confiture de figues et des noix pour un très chaleureux casse-croûte.



Ingrédients :

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| pommes de terre (de consommation) | 600 g |
| ail | 4 gousses |
| farine (de type T55 ou plus) | 600 g |
| levure sèche de boulanger | 8 g |
| lait | 2 c. à s. |
| huile de noix ou graisse d'oie | 4 c. à s. |
| sel | |

Préparation :

Rincer rapidement les cèpes à l'eau froide. Verser 40 cl d'eau dans une casserole, ajouter les cèpes et porter à frémissement. Couvrir et laisser infuser à feu très doux (position 1 en induction) pendant 30 min.

Peler les pommes de terre et les couper en cubes. Peler l'ail et le dégermer. Les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau froide, saler et porter à ébullition. Laisser frémir pendant 20 min.

Filter les champignons. Compléter leur eau de cuisson par de l'eau de cuisson des pommes de terre pour obtenir 40 cl. Mettre au frais.

Quand le mélange est tiède (environ 20 °C), préparer la pâte à pain. Mélanger 10 g de sel à la farine et la mettre en fontaine. Délayer la levure dans le lait tiède et la verser au centre. Ajouter l'eau des cuissons et la matière grasse puis pétrir. Laisser pousser à couvert pendant 2 h. Le mélange doit doubler de volume. Passer les pommes de terre et l'ail au presse-légumes. Rabattre la pâte à pain et ajouter la purée et les cèpes. Verser dans un moule et laisser pointer pendant 2 h.

Cuire à four préchauffé à 225 °C pendant 20 min puis réduire à 200 °C. Poursuivre la cuisson pendant 10 à 20 min. Vérifier la cuisson et laisser sécher sur une grille. Attendre que le pain soit froid avant d'entamer.