



Pain au beurre martiniquais.



Les ingrédients

- 500 g de farine
 - 50 g de sucre
 - 125 g de beurre
 - 2 œufs
 - 1 sachet de levure boulangère
- « express »
- 1/2 verre de lait
 - 1 cuillère à café de sel.



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- un verre.
- Un pinceau



Le déroulement

1. Dans le saladier, mélanger la farine et la levure.
2. Ajouter le beurre et bien pétrir.
3. Mettre l'œuf entier puis le sucre, le sel et bien mélanger.
4. Verser peu à peu le lait et continuer à pétrir, jusqu'à ce que la pâte devienne lisse.
5. Laisser reposer la pâte environ 1h.
6. Ensuite malaxer de nouveau la pâte et faire trois boudins. Faire une tresse avec ces boudins. Dorer à l'aide du pinceau et du jaune d'œuf la tresse et enfourner 40 minutes au four à 200 °C.



Le pain au beurre se déguste généralement avec un chocolat chaud et épais...lors des fêtes aux Antilles. Bon appétit !