

Recettes diverses de cuisine créole

Les bokits (sandwich guadeloupéen)

<u>Ingrédients pour 6 grands bokits ou 12 plus petits</u> <ul style="list-style-type: none">• 500 gr de farine• 250 ml d'eau• 1 cuillère à café de sel• 1 cuillère à soupe de sucre• 1,5 cuillère à café de levure instantanée• 1 sachet de levure chimique• 20 gr de saindoux	Budget : € Difficulté : Facile Préparation : 15 mn Cuisson : 5 mn
--	--

Mettre la farine dans la cuve du pétrin.

Ajouter le sel, la levure instantanée et mélanger.

Ajouter la levure chimique et l'eau.

Pétrir jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la paroi de la cuve.

Finir de pétrir à la main et former une boule.

Laisser reposer à l'abri pendant au moins 1 heure. La pâte doit doubler de volume.

Dégazer la pâte après levage et diviser en 6 pâtons (ou 12) égaux.

Former de boules et étaler chaque boule de manière à obtenir une galette de 5 à 10 mm d'épaisseur.

Chauffer le récipient d'huile et lorsque c'est bien chaud, y glisser la galette délicatement.

Arroser la face supérieure lors de la cuisson.

Retourner le bokit et terminer la cuisson.