

Activité cuisine : « Macatia »

I - C'est quoi ?

Un macatia est un petit pain sucré typique populaire dans plusieurs îles de l'océan indien : La Réunion, l'Île Maurice, Madagascar et les Comores. (Source : Wikipédia)

II - Ingrédients :

450g de farine
20g de beurre mou
1 sachet de levure « boulangère »
5 g de sel fin
100g de sucre
200ml d'eau tiède

III - Préparation

Dans un saladier, mettre de la farine, sel, sucre
Ensuite mélanger avec de l'eau tiède et de la levure
Faire un puit dans le saladier et verser l'eau.
Mélangez le tout jusqu'à ce que la pâte « ne colle plus à votre main »
Ajouter le beurre coupé en cubes et travailler la pâte jusqu'à obtention d'une « belle boule »
Laisser reposer au moins 2 h dans un bol ou sur une plaque recouverte d'un torchon humide
Préparer les boules tout en les enfarinant, un petit peu.
Ensuite, tout simplement poser les boules formées, laisser reposer encore 30mn. Elles vont doubler de volume.
Avec un pinceau badigeonner avec de l'eau (froide) un peu les boules
Inciser légèrement en croix avec un ciseau.
Vous pouvez les enfariner un peu (facultatif)
Posez un récipient d'eau dans le four afin que la vapeur les rende plus moelleux.
Four à 200 degrés pendant 20 mn.

Enfournez !

Fiche d'activité "confinement" – Sophie S. – animatrice.

IV - Quelques images du résultat final :

Création du mardi 20 avril en famille. Grâce à cette recette, j'ai pu avoir 10 macatias.



Fiche d'activité "confinement" – Sophie S. – animatrice.