

Apéritif: Sangria et bière Guinness servies avec du saumon fumé sur pain irlandais

Pain irlandais

Recette de la Brasserie Guinness à Dublin

600 gr de farine complète
150 gr de farine blanche
75 gr de flocons d'avoine
2 ½ cuillerées de bicarbonate de soude
1 cuillerée à café de sel
40 gr de beurre
480 ml de lait
200 gr de mélasse
½ pinte de Guinness (ou bière noire)

Préparation

Mélanger les farines, les flocons d'avoine, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier. Ajouter le beurre et travailler la pâte jusqu'à la consistance d'une pâte sablée. Verser le lait, la mélasse et la bière par petite quantité, mélanger et former une boule. Graisser un plat à four et mettre à cuire pendant 40/45 minutes (ou plus suivant le four) à 170°.

Laissez le pain rassir avant de le trancher.