

## BUN FOURRÉ



<b>Ingrédients :</b>	
Préparation de pâte avec la farine BUN	Pour 10 pâtons
<b>Garniture (Pour 10 buns environ):</b>	
Viande bœuf hachée	250g
Maïs en conserve	½ petite boîte
Poivron	¼
Tomate	1
Piment de cayenne	1 pincée
Poivre	1 pincée
Oignon	1/2
Coulis de tomate	250 ml

Dans un poêle, faire revenir dans un peu d'huile d'olive l'oignon et le poivron. Ajouter la viande hachée. Lorsque celle-ci est cuite ajouter le maïs puis le coulis de tomate. Assaisonner et laisser mijoter quelques instants. Couper la tomate en dés et ajouter à la préparation. Retirer du feu et réserver.

Quand la pâte à buns est prête, faire des demi-pâtons, mettre une cuillère de préparation au centre et refermer avec l'autre demi-pâton. Bien souder les bords. Faire cuire.

**Le plus :** Servir tiède ou chaud.