

Le damper, un pain australien

La gastronomie australienne est souvent directement inspirée de recettes venues du Bush. C'est le cas du damper, une sorte de pain traditionnellement consommée dans ce pays. Le damper est un pain légèrement brioché, qui à l'origine était cuit sur des pierres chaudes, dans le bush.

Ce pain est compact, et se déguste aussi bien avec du sucré qu'avec du salé. Ce pain était fabriqué dans le bush, car ne nécessite pas d'eau, c'était par conséquent une recette appréciée par les bushmen. À l'époque il était cuit dans une marmite de fer au milieu des braises.

Certains entouraient la pâte autour d'un bâton, afin de la faire cuire directement sur les flammes. Le damper était durant l'époque coloniale la base de l'alimentation dans le bush, dans la mesure où il se conservait très bien, tel un gâteau sec.

La recette du damper est très simple, facile et rapide. Il nécessite 30 à 40 minutes de cuisson à un four à 190 °C.

Pour préparer le damper pour une famille de 5 personnes environ, il faut :

300 g de farine.

3 cuillerées à café de sucre.

50 g de beurre.

210 ml de lait.

1 cuillerée à café de sel.

Mélanger la farine, le sucre, le beurre et le sel dans un saladier ou un cul de poule à la main. Bien pétrir.

Ajouter doucement le lait en continuant à mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

Pétrir la pâte pendant au moins 5 minutes. Façonner alors un pain rond, et laisser lever durant environ 10 minutes.

Faire cuire à four froid puis le régler à 190 °C, laisser cuire pendant 30 à 40 minutes.

Pour savoir si le pain est cuit, il doit sonner creux. Il est délicieux à déguster tiède, avec de la confiture, ou de la pâte à tartiner.

Ce pain peut parfaitement se **préparer** en France, puisque ces ingrédients sont simples. Il demeure un excellent compromis entre le pain et la brioche, et le grand avantage de très bien se conserver.

Le damper est toujours très consommé en Australie, vendu dans la plupart des épiceries ou pâtisseries du pays. Il demeure incontournable lors des fêtes, et dans les repas familiaux, apprécié des grands et des petits.

So.....Good lunch !