

# Réchauffer vos buns

écrit par Pariseyn | 13 juillet 2016



Il existe plusieurs moyens de réchauffer vos pains à hamburger, à hot dog et autres sandwiches chauds. Tout dépend de la recette que l'on utilise pour réaliser le sandwich.

1. A la vapeur – Si la recette implique de réchauffer les saucisses à la vapeur, il est judicieux de déposer les pains coupés en deux par-dessus, 2 minutes avant la fin de cuisson de ces dernières. On parle ici d'une vapeur à pression atmosphérique, et non d'un autocuiseur sous pression. Un cuiseur vapeur à riz fera très bien l'affaire.
2. Au four à micro-ondes – Il suffit d'envelopper le bun d'un papier essuie-tout à moitié humecté et de mettre le tout au four micro-ondes pendant 10 à 20 secondes à pleine puissance. Il faudra ajuster le temps en fonction de la puissance réelle de votre four, de sa taille et du poids de chaque pain (en général entre 60 et 100 g), mais on trouve rapidement par expérience la valeur optimale. Le temps de réchauffage sera fonction du nombre de pains introduits ensemble dans le four : il sera doublé pour 2 pains, triplé pour 3, etc... Il est fortement conseillé d'ouvrir les pains en deux avant de les réchauffer.
3. Sous le gril du four – Ouvrir simplement les pains, et les glisser coté mie vers le haut sous le gril préchauffé. Les sortir dès qu'ils sont dorés comme souhaité. Beurrer les pains avant de les toaster apporte un plus à certaines recettes.
4. Au four – Préchauffer le four à 160 °C et y glisser les pains coupés en deux enveloppés dans du papier aluminium 2 à 3 minutes.
5. A la plancha – Si votre recette implique une cuisson des

saucisses ou des steaks à la plancha, alors utiliser ce moyen pour réchauffer également les pains. Ouvrir ceux-ci et les déposer mie contre la surface de la plancha à coté de la viande qui finit de cuire (le pain s'imprégnera des sucs de cuisson et n'en sera que meilleur) !

6. A la poêle – C'est le même principe qu'à la plancha, sauf que compte tenu de la place disponible, on réchauffera les pains dans la poêle qui a servie à cuire la viande après que celle-ci soit cuite.
7. Au barbecue – Si votre recette implique une cuisson au barbecue, n'hésitez pas à l'utiliser pour réchauffer vos buns ou rolls coupés en deux et déposés coté mie sur la grille. Attention, cela va très vite. Comme pour le gril du four, on peut beurrer les pains avant de les griller.
8. Et pour le pain de mie à sandwich, il suffit de les toaster au grille-pain.