**Pain cocotte cuisson à froid aux pommes de terre et graines de sésame complet grillé**

**Ingrédients**

550 g de farine de blé

345 g de pomme de terre (poids net après épluchage)

90 g de graines de sésame complet

2 sachets de levure de boulanger déshydraté

100 ml (environ) d’eau de cuisson des pommes de terre

1 c à café de sel

3 c à soupe d’huile d’olive

 **Préparation**

Mettre à chauffer une poêle à feu moyen sans matière grasse et y verser les graines de sésame. Les faire dorer en remuant de temps en temps et jusqu’à ce que certaines d'entre elles éclatent comme du popcorn.

Laver les pommes de terre et les cuire 20 min dans de l’eau salée avec leur peau. Retirer les pommes de terre avec une écumoire et les laisser bien refroidir (ne pas jeter l’eau de cuisson). Une fois refroidies enlever la peau et les réduire en purée.

Mettre la purée de pommes de terre, le sel et l’huile dans le bol du robot. Mettre le robot en marche vitesse basse, verser la farine mélangée avec la levure de boulanger et les graines de sésame grillées. Puis ajouter l’eau  au fur et à mesure. Pétrir pendant 5 minutes vitesse 3, jusqu’à ce que la pâte soit lisse et se décolle des parois.

Fariner un plan de travail et y verser la pâte. L’aplatir puis la replier plusieurs fois. Déposer la pâte en boule dans un grand saladier légèrement huilé et recouvert de film étirable. Laisser lever 60 min.

Fariner le plan de travail et façonner 1 pâton, saupoudrer de farine et faire des grignes sur le dessus. Placer le pâton Dans une cocotte recouverte de papier de cuisson. Remettre le couvercle et laisser lever 60 à 90 min

Enfourner four froid à 220°C (th.7-8) 30 min, puis retirer le couvercle (attention aux menottes c’est très chaud) et laisser cuire encore 10 à 15 min.

Laisser refroidir sur une grille.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita