

« Partageons nos recettes »

N° 2

La brioche de Delphine

Les beignets d'Acacia

Les Respouchous

La brioches

15 grammes	Levure de boulanger fraîche
350 grammes	Farine T45
60 grammes	Sucre en poudre
4	Oeufs
5 grammes	Sel
170 grammes	Beurre



1

Mettre 15 grammes de levure de boulanger fraîche émiettée, 350 grammes de farine t45, 60 grammes de sucre en poudre, 4 oeufs, 5 grammes de sel et 170 grammes de beurre fondu et refroidi dans le Thermomix. Pétrir **5 min/mode Pétrin**.

Cette recette se fait très bien sans robot!

On peut aussi bien utiliser 1 sachet de levure de boulanger sèche délayée dans 4 c à café d'eau tiède!

Bien mélanger 5 mn la pâte qui est collante: normal ! La mettre dans un moule beurré et fariner

Filmer le moule et laisser toute la nuit à température ambiante, elle va tripler de volume !
Le lendemain : badigeonner d'un jaune d'œuf ou de lait et cuire 30 mn à 165 degrés !

Bon appétit



Les beignets d'Acacia

Ingrédients :

220g de farine

50g de sucre

2 œufs

1 pincée de sel

35 cl de lait

Mélanger le tout et laisser reposer 30 minutes.

Tremper les fleurs d'acacia dans la pâte puis les mettre dans la friture.





Les Respunchous !

Cela ressemble à des asperges sauvages (mais ça n'en est pas, leur nom « officiel » est tamier commun), délicieuses, agrémentées de lardons et d'œufs durs et arrosées d'huile chaude.

On peut y rajouter aussi des pommes de terre à l'eau.

Attention, faites-les d'abord blanchir 8 à 10 minutes !

Elles possèdent une amertume assez marquée.



