

RECETTE CUISINE des GONES



POGNE DE ROMANS

Ingrédients : Pour 6 personnes :

150 g de farine
4 œufs
150 g de beurre
100 g de sucre
1 cuillère à café rase de sel
50 g de levure de boulanger
2 sachets de sucre vanillé

Recette :

Délayer la levure dans une tasse avec un peu d'eau tiède.
Mélanger alors à 100 g de farine.
Former une boule de pâte.
Laisser lever pendant 1 h couverte d'un torchon, dans un endroit tiède.
Mettre le reste de la farine dans une terrine.
Faire un puits au centre.
Ajouter le sucre et le sel que vous mélanger bien à la farine.
Incorporer alors les œufs entiers, un par un, puis le beurre ramolli, cuillerée par cuillerée.
Parfumer à la vanille ou à l'eau de fleur d'oranger.
Pétrir le tout, à la main, pendant 8 min au moins.
Ajouter le levain et pétrir encore jusqu'à ce que la pâte soit élastique et ne colle plus aux doigts.
Couvrir la terrine et laissez lever à couvert, dans un endroit tiède, pendant 4 ou 5 h.

La pâte est prête à être utilisée.



Bon Appétit