

Taillés aux Greubons

Traditionnels

500 g de farine
200 g de greubons
1 sachet de levure lyophilisée
2 1/2 c. à café rases de sel
3.1 dl de lait
1 œuf battu



Faire une pâte homogène avec la farine, le lait, le sel et la levure (avec la machine à pain ou un robot)

Quand la pâte est souple et lisse, ajouter les greubons

Etendre la pâte dans une grande plaque à gâteau sur un papier Bleche-rein jusqu'à 2 cm d'épaisseur. Avec un grand couteau, couper les parts, mais sans les séparer les unes des autres.

Laisser reposer 45-50 minutes sous un linge propre à température ambiante.

Quand la pâte a gonflé, la badigeonner avec l'œuf battu et cuire dans le four à 200°C pendant 25-30 minutes.

Quand les taillés sont bien dorés, les retirer et laisser refroidir.

