



LE TAILLÉ AUX GREUBONS

DE MR. VOUTAZ

TAILLÉ SALÉ:

**1 KG DE FARINE FLEUR
4 DL D'EAU
1 CUBE DE LEVURE FRAICHE
400 GR. DE SAINDOUX
400 GR. DE GREUBONS
1 BONNE PINCEE DE SUCRE
1 BONNE PINCÉE DE SEL
1 JAUNE D'OEUF**

MÉLANGER LA FARINE AU SAINDOUX AVEC LE BOUT DES DOIGTS. AJOUTER LA LEVURE DILUÉE DANS L'EAU, PUIS AJOUTER LE SEL ET LE SUCRE. EN DERNIER, AJOUTER LES GREUBONS À VOTRE MELANGE.

PÉTRIR UN MOMENT; ÉTALER LA PÂTE AU ROULEAU POUR FORMER UNE LONGUEUR DE PÂTE PUIS REPLIER LES BORDS AU CENTRE ET RECOMMENCER L'OPÉRATION PLUSIEURS FOIS. PLUS LA PÂTE AURA ÉTÉ « FEUILLETÉE », PLUS VOTRE TAILLÉ SERA AÉRÉ.

ÉTALEZ VOTRE PÂTE SUR UNE PLAQUE À GÂTEAU ET INCISEZ DES LIGNES VERTICALES. BAGIGEONNER AU JAUNE D'ŒUF, RECOUVRIR D'UN FILM TRANSPARENT ET LAISSER LEVER UNE NUIT ENTIÈRE.. LE LENDEMAIN, CUIRE À 180° PENDANT ENVIRON 45 MINUTES JUSQU'À COLORATION BRUN CLAIR DE VOTRE TAILLÉ.

TAILLÉ SUCRÉ:

AJOUTER AUX INGRÉDIENTS CI-DESSUS 250 GR. DE SUCRE

MÊME PRÉPARATION.

CUISSON À 150°- ENVIRON 1 HEURE. BIEN SURVEILLER LA CUISSON, CAR LE TAILLÉ SUCRÉ A TENDANCE À BRÛLER !

BON APPETIT !!