



COURONNE DE PETITS PAINS AUX LARDONS

Réalisation: env. 30 min

Lévé: env. 2 h

Cuisson: env. 25 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/8)

328 kcal / lipides 18 g /

glucides 30 g / protéines 10 g

POUR 8 PERSONNES

100 g	de noixettes
300 g	de farine
1 cc	de sel
1 cc	de levure de
	boulangerie sèche
	(env. 3 g)
2,5 dl	de lait
40 g	de beurre ramolli
80 g	de lardons

Un peu de farine
pour saupoudrer

200 g	de demi-crème
	acidulée
0,25 cc	de sel
Un peu	de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. Pâte: hacher grossièrement les noixettes, en réserver la moitié. Mélanger la farine et le sel. Y incorporer la levure. Verser le lait, pétrir le tout en une pâte souple et lisse. Couper le beurre en morceaux, l'incorporer avec les lardons et les noixettes, pétrir. Couvrir la pâte, la laisser lever env. 1 h 30 à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

2. Façonnage: préchauffer le four à 200 °C. Diviser la pâte en 12 portions, façonner des boules et assembler en couronne sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisser lever à nouveau pendant env. 30 min. Saupoudrer les petits pains d'un peu de farine. Cuisson: env. 25 min au milieu du four. Retirer, laisser tiédir un peu sur une grille.

3. Dip: mélanger la demi-crème acidulée avec les noixettes réservées, assaisonner. Servir le dip avec la couronne de petits pains.

Suggestion: agrémenter le dip d'un bouquet de ciboulette ciselé.

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi