

FLÛTES ET FOUGASSE AU CUMIN



INGREDIENTS

(4 portions)

FLÛTES

100g de farine

Sel

60g de beurre

50g de parmesan

70 de séré

1-2 CS d'eau

1 jaune d'œuf

1 CS de cumin

FOUGASSE

400g de farine

1CS de graines de cumin

1 CS de levure sèche

200g de yogourt nature

10 cl d'eau

Sel, poivre

INSTRUCTIONS



Les ingrédients **en gras** peuvent être achetés à l'Épicerie
Autrement

FLÛTE

Mélanger le tout comme pour une pâte brisée.

Laisser poser 30 minutes au frigo.

Étaler la pâte à ½ cm et couper en bâtonnets, puis torsader,
badigeonner de jaune d'œuf et parsemer de cumin.

Cuire au four à 200 degrés pendant 15-20 minutes.

FOUGASSE

Mélanger le tout pour obtenir une belle pâte. Former 8 galettes
d'environ 3cm d'épaisseur.

Cuire au four réglé sur le grill à 200 degrés pendant 3-6 minutes
de chaque côté.

Recettes de source inconnue

info-produits

Notre cumin nous vient d'Ajoie !

Ce sont **Pascal et Sandrine Cattin** à Alle qui en produisent.



L'ÉPICERIE
autrement