

POMPE AUX GRATTONS

Cours de cuisine du 15 juin 2016

Ingrédients pour 2 pompes

La pâte { 250 g de farine
8 g de sel
10 g de levure de boulanger
2 œufs
100 g d'eau

50 g de saindoux
25 g de beurre très mou
75 g de grattons
1 œuf

Préparation

- La veille, dans le robot avec le crochet, mettre la farine, le sel et la levure
- Mettre en route et ajouter les œufs 1 à 1
- Ajouter Peau pour obtenir un mélange ni trop sec, ni trop liquide
- Bien travailler pendant 20 mn environ. La pâte doit filer
- Décoller les bords du bol de temps en temps
- si C'est trop liquide, on peut ajouter un peu de farine
- Ajouter le saindoux et le beurre très mou, et bien mélanger
- Incorporer les grattons et mélanger
- Fariner un saladier et y mettre la pâte une nuit au réfrigérateur
- Le lendemain, diviser la pâte en portions de 300 g
- Beurrer une plaque à four
- Avec la pâte, former des anneaux, les disposer sur la plaque
- Faire lever 1 h au four à 30°
- Préchauffer le four à 170°
- Dorer à l'œuf (2 fois)
- Décorer à l'aide de ciseaux

