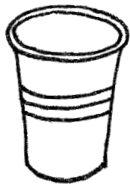


LA CUCHAULE

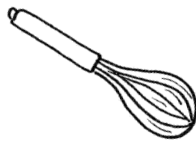


POUR 2 ENFANTS (3)

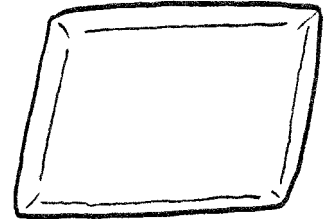
USTENSILES



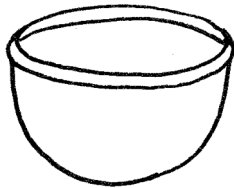
1 gobelet



1 fouet



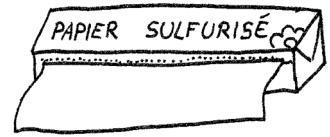
1 plaque



1 grand bol



1 linge



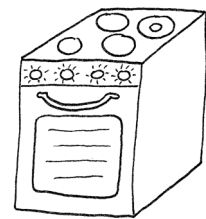
du papier sulfurisé



1 cuillère à soupe



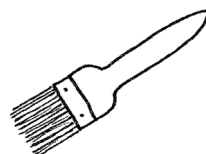
1 couteau



1 four

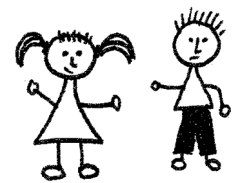


1 cuillère à café



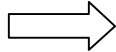
1 pinceau

LA CUCHAULE

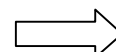


POUR 2 ENFANTS (3)

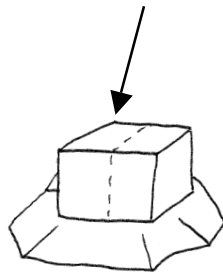
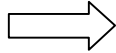
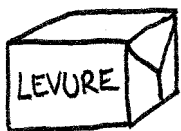
INGREDIENTS



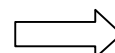
1 gobelet de lait



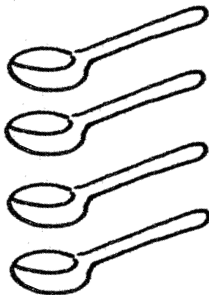
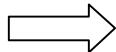
1 pincée de safran



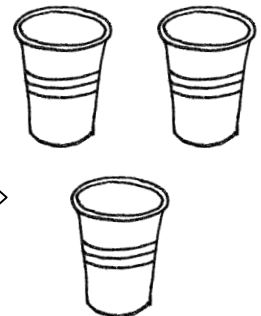
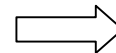
1/2 cube de levure



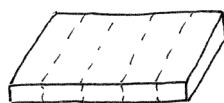
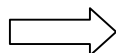
1/2 cuillère à café de sel



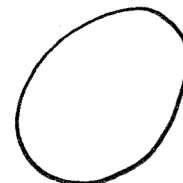
4 cuillères à soupe de sucre



3 gobelets de farine (350 gr)

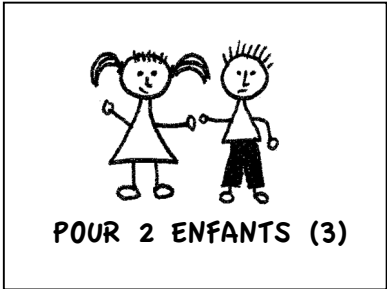


20 g. de beurre



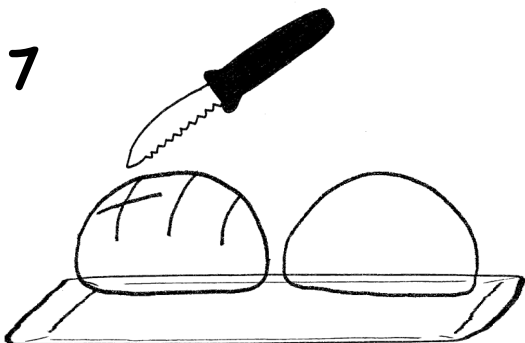
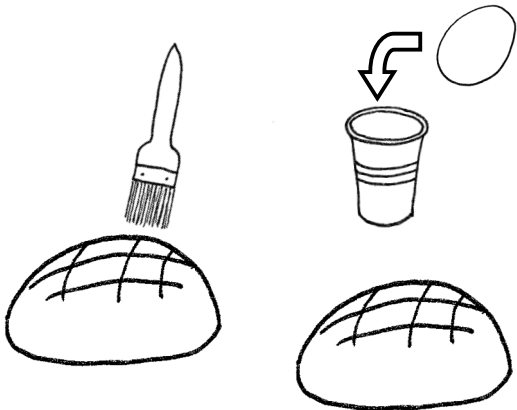
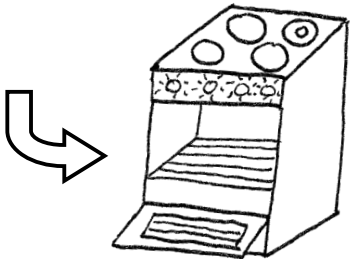
1 œuf

LA CUCHAULE



LA RECETTE

<p>1</p> <p>Verser le lait, la levure, le sucre, le beurre, le safran et le sel dans le grand bol.</p>	<p>2</p> <p>Mélanger le tout au fouet.</p>
<p>3</p> <p>Ajouter peu à peu la farine. Mélanger à la cuillère puis à la main.</p>	<p>4</p> <p>Pétrir la pâte jusqu'à obtenir une pâte lisse.</p>
<p>5</p> <p>Poser la pâte dans le bol, couvrir d'un linge humide et laisser reposer 1h30 à 2h.</p>	<p>6</p> <p>Façonner 2 cuchaules.</p>

<p>7</p>  <p>Poser les cuchaules sur une plaque munie d'un papier et les entailler au couteau.</p>	<p>8</p>  <p>Dorer les cuchaules avec l'œuf.</p>
<p>9</p>  <p>Glisser dans le four froid et cuire 15 min à 150° puis 20 min à 200°.</p>	<p>BON APPETIT !</p>

QUELQUES CONSEILS

- . Utiliser du beurre mou mais pas fondu.
- . Prendre de la farine fleur, mais en aucun cas "Budget".
- . Pour l'œuf: casser un œuf entier, ajouter une pincée de sel et une pincée de sucre, bien débattre à la fourchette. Laisser reposer pendant que la pâte monte. Suffit pour 8 cuchaules au moins.

