

Le pain bénit appelé aussi "radillat"

INSPIRÉE DE LA RECETTE DE MICHEL DELAUME

Ingédients

Pour 3 petites galettes

- Farine* : 500 gr (blé ou épeautre)
- Beurre : 250 gr
- Œufs : 2
- Sel : 12 gr environ
- Lait : 1/2 verre (environ)

Préparation

- 1. Dans un saladier, mettre la farine, le beurre pommade (à température), les œufs, le sel et mélanger.
- 2. Ajouter progressivement le lait et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 3. Diviser en 3 et former des boules
- 4. Laisser reposer quinze minutes environ, puis abaisser en forme ovale (1cm d'épaisseur environ), pincer le tour au doigt, piquer, dorer (avec un jaune d'oeuf), cuire à 180° durant 20min.
- L'idéal de cuisson est un croustillant extérieur et légèrement entre lardé à l'intérieur.