



100 g de flocons d'avoine  
150 g de farine bise  
1 cc à de poudre à lever  
½ cc de sel  
25 g de beurre mou  
1 dl de lait

- bien mêler les éléments secs
- ajouter le beurre et le lait, et bien briser, puis former une boule
- abaisser à 1,5 cm dans une plaque de 22 cm de diamètre
- marquer les portions avec un couteau (ne pas couper)
- cuire 10 à 15 minutes, four 220° à 250°
- servir tiède avec du fromage frais

## Galette de flocons d'avoine

Chaux Granges 19 024 481 12 67  
CH-1846 Chesse 079 513 11 40



Pour une vingtaine de scones :  
450 g de farine fleur  
1 c.c. de graines de moutarde moulues  
1 sachet de poudre à lever  
sel et poivre  
1 œuf  
2,5 dl lait  
60 g de beurre en morceaux  
100 g de Gruyère en dés

- bien mélanger les éléments secs
- ajouter les éléments liquides, puis le beurre en morceaux, et finalement les dés de fromage
- aplatir la pâte à la main en une couche d'environ 2 cm
- découper les scones à l'emporte-pièce rond
- dorer au jaune d'œuf
- cuisson 20 minutes à four 200°

## Scones au fromage

Chaux Granges 19 024 481 12 67  
CH-1846 Chesse 079 513 11 40



Pour 4 personnes

4 gros ballons précuits  
4 œufs  
sel et poivre  
selon les goûts : lanières de jambon, fromage râpé

- creuser un trou dans les ballons
- y casser un œuf, éventuellement sur le jambon, couvrir de fromage râpé
- sel et poivre
- cuisson à four 200° pendant 10 minutes.

## Petits ballons de Manny

Chaux Granges 19 024 481 12 67  
CH-1846 Chesse 079 513 11 40



Pour une plaque ronde de 22cm de diamètre

150 g de farine fleur  
150 g de semoule de maïs fine  
2,5 dl de lait  
2 œufs  
125 g de beurre fondu  
sel et poivre  
poivre de Cayenne  
1 sachet de poudre à lever

- selon les goûts : 1 petite boîte de maïs en grains égouttée, dés de fromage, morceaux de poivrons juste revenus à la poêle
- bien mêler les éléments secs
  - mélanger les œufs et le lait, y ajouter le beurre fondu refroidi
  - mélanger brièvement tous les éléments, (ne pas pétrir, sinon le pain durcit à la cuisson)
  - Cuisson à four 200°, environ 30 minutes

## Pain de maïs

Chaux Granges 19 024 481 12 67  
CH-1846 Chesse 079 513 11 40