



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 Chesez 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 Chesez 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 Chesez 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 Chesez 079 513 11 40