

PAIN AUX FLEURS DE SUREAU

Ingrédients :

- 20 ombrelles de fleurs de sureau
- 1 kg de farine à pain
- 1 sachet de levure
- 2 tours de sel
- 1/2 litre d'eau chaude

Préparation :

Frottez entre vos mains les fleurs pour les équeuter

Mettez la farine, 2 tours de sel, la levure et ajoutez l'eau chaude petit à petit en pétrissant

Lorsque le mélange est bien homogène incorporez les fleurs petit à petit

Divisez la pâte en 5 ou 6 pâtons auxquels on donne une forme, ou pas.

Couvrez-les et laissez-les doubler de volume

Préchauffez le four Th.6 ou 180°C.

Posez les pâtons sur la plaque à pâtisserie et faites cuire pendant 30 à 40 mn

Une fois cuits, couvrez-les de nouveaux jusqu'à ce qu'ils aient refroidi.

