

PAR RICHARD MAJEUX

CUCHAULE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

- 1 kg de farine blanche
- 5 dl de lait tiède
- 100 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1 c.à.c. de sel
- 1 pincée de safran en poudre et un peu de safran en fils
- 20 g de levure
- 1 jaune d'oeuf

Préparation:

Délayer la levure dans le lait, ajouter le sucre et le safran et faire fondre.

Mettre la farine dans une jatte. Ajouter le beurre coupé en morceaux, le lait et un peu de sel. Bien travailler la pâte et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 h.

Former des pains ronds, laisser lever un moment au frais.

Badigeonner avec un jaune d'oeuf auquel on aura ajouté une pointe de safran.

Entailler en carreaux et cuire environ 30-45 min dans un four à 180°C.

