

PAR GÉRARD MICHELLOD

LA CRESSIN BAGNARDE

Ingredients (Pour une cressin)

- 100 g d'eau
- 10 g de levure
- 4 g de sel
- 270 g de farine blanche
- 45 g de sucre fin
- 50 g d'oeuf
- 30 g de beurre frais
- 1.5 g de cannelle moulue
- 1 g d'anis moulu
- 0.5 g de muscade moulue
- 50 g de raisins sultans jaunes

Preparation:

Mélanger la farine avec le sel et les épices. Ajouter la levure délayée dans l'eau et le beurre ramolli. Pétrir la pâte et intégrer les raisins secs 2 minutes avant la fin du pétrissage afin de ne pas les écraser.

Couvrir d'un linge humide et laisser fermenter une bonne heure.

Façonner la pâte en boule et l'aplatir légèrement. Disposer sur une plaque et recouvrir d'un film plastique. Après un temps de fermentation, dorer à l'oeuf et avec une lame, inciser des losanges sur la cressin. Saupoudrer de sucre cristallisé.

Cuire dans un four à chaleur douce à 180°C durant 25 à 30 minutes environ.

Pain de fête ou du dimanche, la cressin est un peu la madeleine de Proust des Valaisans. La famille Michellod la produit tous les jours. Elle se déguste avec du beurre. Gérard Michellod vous livre sa recette qu'il tient de son père. A refaire chez vous !

