

FLÛTES AU SEL

Marie-Louise Tombey, Moudon

*3 dl de crème
400 gr. de farine
1 cuillerée à café de sel
1 cuillerée à café de poudre
à lever
50 gr. de beurre
cumin à volonté
1 œuf*

Battre la crème.
Mélanger le sel et la poudre à lever à la farine
et ajouter par petites quantités à la crème.

Feuilleter la pâte (étendre le beurre ramolli
sur la pâte et la replier trois fois).

Laisser reposer au frigo pendant quelques
heures.

Rouler en bâtonnets de 1 cm de \varnothing au maxi-
mum. Dorer à l'œuf, saupoudrer de sel et de
cumin à volonté et cuire à four chaud jusqu'à
belle coloration.

