

QUENIU

Lise de Charrière de Sévery, Sévery

*Queniu, à qui es-tu, d'où viens-tu?
D'un souvenir délicieux... un morceau de
queniu accompagné d'une crème vanille
onctueuse, c'est un rêve d'enfance, qui a un
petit goût de vacances chez une grand-maman
"gâteau"...
Ici, au village, on l'appelle le queniu de
Maman Lison!*

1,500 kg de farine
1 c. à café de sel
l'écorce râpée de 2 citrons
125 gr. de beurre tiédi
1 cube de levure
2 tasses de sucre
1 l de lait

Pour 4 plaques à gâteau rondes (25-30 cm ø)

Diluer la levure dans un peu de lait tiède.

Mélanger la farine, le sucre, le citron, le beurre et le sel. Faire la fontaine et ajouter la levure et le lait. Pétrir. La pâte doit être molle et collante.

Laisser reposer une nuit.

Rouler la pâte, en garnir les plaques et laisser encore lever une heure environ.

Dessiner, au moyen d'un couteau, des croisillons sur la pâte. Saupoudrer de sucre et mettre un morceau de beurre dans chaque croisillon.

Cuire à four moyen (200°).

Le queniu doit être doré.

