

# 2, 3 recettes !

avec la farine de blé du Trièves LA LAVARDOUNE.

## PAIN AUX NOIX

Préparation : 60 min. + levage.  
Cuisson : 30 à 35 min.

### Ingrédients (pour un pain de 800g)

- 500 g de farine de blé du Trièves «La Lavardoune»
- 310 ml d'eau tiède
- 1 paquet de levure de boulanger
- 1 cuillère à soupe de miel
- 125 g de cerneaux de noix concassés
- 10 ml d'huile de noix

### Préparation

Délayer la levure dans un peu d'eau tiède, ajouter de la farine pour obtenir une pâte molle, laisser reposer sous un linge sec.

Chauffer légèrement le miel pour le liquéfier, pétrir la farine avec l'eau, le miel, les cerneaux et l'huile de noix.

Quand la pâte est bien homogène, incorporer la boule de levain en pétrissant vigoureusement.

Laisser la pâte doubler de volume sous un linge sec dans un endroit tempéré, pétrir et recommencer l'opération.

Pétrir une dernière fois avant de placer la boule dans un moule à haut bord bien huilé.

Laisser reposer 1h couvert avant d'enfourner à 225°C (th.7-8) pendant 25 à 35 mn.

Faire le test de l'aiguille pour vérifier la cuisson, démouler sur une grille et laisser refroidir avant de couper.

## BRIOCHE

Préparation : 30 min.  
Repos : 2h. Cuisson : 35 min.

### Ingrédients

- 375 g de farine de blé du Trièves «La Lavardoune»
- 20 g de levure de boulanger
- 200 g (20 cl) de lait
- 65 g de sucre
- 65 g de beurre tempéré
- 1/2 cuillère à soupe ras de sel
- 1 œuf tempéré et 1 œuf pour la dorure

### Préparation

Délayer la levure dans 4 cuillères à soupe de lait tiède. Dans un saladier, faire un puits avec la farine tamisée, le sucre et le sel, y mélanger la levure, l'œuf et le lait.

Battre la pâte dans le saladier jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Incorporer le beurre coupé en morceaux et battre la pâte à nouveau.

La laisser ensuite reposer 1h, elle doit doubler de volume.

Rabattre la pâte, la couper en 4 parts égales, former des pâtons

et les placer côte à côte dans un moule à cake et laisser à nouveau reposer 1h.

Faire une incision avec un couteau bien aiguisé (ou des ciseaux) au centre de chaque pâton et dorer la brioche à l'œuf.

Enfourner la brioche à four moyen (200°C) pendant 35 min.

## CAKE OLIVES & JAMBON

Pour 4 personnes.  
Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

### Ingrédients

- 1 verre de vin blanc
- 1 verre d'huile d'olive
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 250 g de farine de blé du Trièves «La Lavardoune»
- 1 sachet de levure chimique
- 150 g de jambon
- 200 g d'olives vertes dénoyautées
- 100 g de gruyère rapé
- beurre pour le moule

### Préparation

Allumer le four thermostat 5.

Découper le jambon en petits carrés.

Égoutter les olives et les rincer. Beurrer le moule.

Dans un saladier, verser la farine, la levure et le verre de vin.

Ajouter l'huile, les œufs et le sel, puis battre le tout.

Mettre le jambon, les olives et le gruyère, puis mélanger à nouveau.

Verser le tout dans le moule.

Laisser cuire 45 minutes.

Dès que le cake est doré, c'est prêt !

