

Millas

Pour 4 personnes :

125gr de farine ;
2 cuillères à soupe de saindoux ou graisse de canard ou de beurre ;
1 pincée de sel ;
1/2 litre d'eau.

Préparation :

Portez l'eau à ébullition.

Versez la farine en pluie, tournez avec une cuillère en bois pendant environ 3 minutes dès l'ébullition.

Ajouter les 2 cuillères de matière grasse.

Mélanger bien et retirer du feu.

Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la planche à pâtisserie, étaler la pâte chaude sur une épaisseur de 3 cm.

Laisser refroidir pendant 1 heure.

Découpez des bandes de 1 cm d'épaisseur dans cette pâte.

Casser l'œuf et battez-le en omelette.

Mettez la farine dans une assiette.

Faites chauffer 100 gr de matière grasse.

Passer chaque lamelle, d'abord dans la farine, puis dans l'œuf, faites cuire les lamelles de pâte, retournez-les dès qu'elles sont dorées.

Au choix vous pouvez les saupoudrez de gruyère râpé ou de sucre, selon si vous voulez accompagner une viande ou volaille, ou si vous voulez les manger en dessert.

Bonne dégustation !