

Brioche (ou pompe) aux grattons



Mettre dans la cuve de la MAP:

- 1 oeuf + lait = 160 g
- 1 bonne pincée de sel (mais trop non plus, les grattons sont déjà bien salés)
- 2 tours de moulin à poivre
- 30 g de beurre
- 250 g de farine T55
- 1 cc de levure sèche de boulanger

Lancer le programme "pâte".

A la fin du programme, sortir le pâton de la cuve et dégazer. Sur le plan de travail fariné, étaler à la main en rectangle puis répartir environ 100 g de grattons, puis rouler la pâte et la déposer dans un moule à cake.

Laisser lever environ 1h dans un endroit tiède.

Badigeonner de blanc d'oeuf (ou de jaune ou de lait) puis enfourner à four froid (si chaleur tournante, sinon préchauffer à 180°) pendant 20 min à 180°.

Laisser tiédir sur une grille et découper en tranches ou en cubes pour servir.

La brioche aux grattons est souvent de mise à l'apéritif ou lors de vins d'honneur dans ma région natale et moi qui la croyait bien bourguignonne et bien je m'aperçois en fouillant un peu sur le net qu'elle serait en fait auvergnate, plus précisément de la région bourbonnaise.

Une explication sur ce que sont les grattons: il s'agit de résidus de graisse et de viande de porc que l'on fait fondre puis que l'on presse, dit comme ça on dirait pas mais super bon!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>