



***Encore des fleurs avec ses délicieux salés très facile à préparer avec une pâte rapide et vraiment savoureuse et encore une farce aux choix que vous pouvez modifier mais le resultat est vraiment beau et bon.***

### ***Ingrédients***

- 250 ml lait tiède
- 5 c à soupe d'huile
- 1 c à soupe de sucre
- un oeuf
- 1 sachet de levure de boulanger
- 400 g farine environs
- un jaune d'oeuf pour la dorure

## *Recettes Gourmandes*



### **Farce**

*Vous avez le choix pour la farce, de ma part , j'ai fait une farce aux épinards et fromage, et vous pouvez toujours modifier la farce par du fromage, farce au thon, ça reste toujours bon.*



### **Préparation**

*Dans un bol profond, mettre le lait tiède, sucre et le sachet de levure de boulanger, couvrir et laisser agir 10 min.*

*Ajouter l'huile et l'oeuf légèrement battu et le sel.*

*Ajouter la farine tamisée au fur et à mesure pour former une pâte molle.*

*Pétrir pendant 5 - 8 min.*

*Couvrir et laisser doubler de volume.*

*les étapes du façonnage vous pouvez les voir sur les photos.*

*disposer sur un plateau et laisser reposer encore 20 min.*

*Badigeonner avec un jaune d'oeuf.*

*Enfourner dans un four Th.5-6 jusqu'a la dorure.*



Bonne dégustation.