



Recette : les bougnettes

Syn. : farcin, matafan

Crêpe épaisse à base d'œufs ou à base de pommes de terre râpées.

Recette aux pommes de terre :

Pour quatre personnes, râpez 800 g de pommes de terre.

Mélangez ensuite 4 œufs et 2 cuillères de farine.

Ajoutez du sel.

Faites chauffer une poêle avec de l'huile, fabriquez de petits beignets que vous faites bien dorer de chaque côté.

Recette aux œufs :

Mettez 200 g de farine dans un saladier.

Cassez 2 œufs, ajoutez l'huile de noix, le sel, et le lait progressivement en travaillant la pâte énergiquement, avec une cuillère en bois.

Laissez reposer 1 h au frais.

Si la pâte a trop épaissi, on peut l'allonger avec un peu de liquide (lait ou eau).

Prenez une poêle, versez-y de l'huile. Faites chauffer.

Versez la pâte avec une louche.

Laissez cuire 2 ou 3 minutes de chaque côté, pour un aspect final bien doré.