

Traou Mad

Ingrédients :

170 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel

150 g de sucre

100 g de jaunes d'œufs (soit plus ou moins 5)

250 g de farine

7 g de levure chimique

Cuisson : 17mn

Four : 180)

Recette :

1/ Crémer le beurre en pommade avec le sucre.

2/ Ajouter les jaunes d'œufs.

3/ Mélanger la farine et la levure. Puis tamiser l'ensemble sur le mélange précédent.

4/ Sabler le tout.

5/ Préchauffer le four à 180°.

7/ Abaisser la pâte en deux feuilles de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson. (Pas d'inquiétude, elle ne s'étale pas facilement. Vous pouvez la mettre $\frac{1}{2}$ h au réfrigérateur avant de l'étaler).

Enlever la feuille du dessus et découper à l'emporte pièce.

Retirer le trop de pâte autour des découpes et éventuellement étaler de

nouveau pour en refaire. Dans la cuisson, ils vont s'étaler. Il ne faut pas le serre de trop.

Le nombre va dépendre de la taille de l'emporte pièce.

Si vous les faites relativement grands, ils sont délicieux servis avec des quartiers de pommes caramélisés dessus. Ils doivent être cuits mais restés fermes. Le tout accompagné d'une boule de glace vanille par exemple.

Cette recette qui n'utilise que les jaunes m'a permis de ne récupérer que les blancs pour les financiers sarrasin.

