

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 1

La barre du meunier

Ingrédients:

- 4 œufs
- **Farine du moulin boulangère ou complète**
- Beurre
- Cassonade blonde ou brune
- 1 sachet de levure Alsacienne

Préparation:

- Pesez les œufs
- Pesez une quantité égale de beurre, de cassonade et de farine.
- Battez vigoureusement les œufs et la cassonade
- Faire fondre le beurre
- Mélangez la farine et la levure
- Ajoutez au mélange le beurre fondu et la farine
- Versez dans un moule à cake beurré
- Cuire de 35 à 50mn suivant la puissance du four.
- Contrôler la cuisson avec une aiguille à tricoter. Plantée au cœur de la barre, elle doit ressortir sèche.



Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

