

BOURRIOLS AUVERGNATS (4 à 5 bourriols)

- 150 g de farine de blé noir (sarrasin)
- 150 g de farine de blé
- 12 g de levure fraîche de boulanger
- 1 c. à c. de sucre
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de gros sel



Délayer la levure avec un peu de lait tiède et le sucre. Laisser reposer 15 minutes.

Mélanger la levure avec les farines dans un grand cul de poule. Ajouter l'eau et le reste de lait petit à petit. Laisser reposer sous un torchon humide au moins 3 heures pour que la pâte gonfle et fermente en faisant des bulles.

L'idéal est de préparer la pâte la veille.

Remuer la pâte et ajouter la pincée de gros sel.

Faire cuire les bourriols comme des crêpes mais plus épaisses.

A consommer chaud, tiède ou froid :

- Salés avec des pommes de terre (sautées ou vapeurs) et du jambon cru d'Auvergne, du Saint Nectaire, du bleu d'Auvergne ou de la tome fraîche de Cantal...
- Sucrés avec de la confiture de myrtilles ou d'airelles, de la crème de châtaignes...

