

Petit Pain viennois



500g de farine de blé, 35 g de sucre, 10 g de sel, 200g de lait, 1 cuillère de graines d'anis vert, 20 g de levure boulangère fraîche, 60 g de beurre ramolli, 1 jaune d'œuf mélangé à un peu de lait

Dans le bol d'un pétrin, verser tous les ingrédients sauf le beurre ramolli et le jaune d'œuf. Mélangez 5 mn à vitesse lente, puis 10 mn à vitesse un peu plus rapide. 4 mn avant la fin du temps de pétrissage, ajoutez le beurre ramolli, la pâte doit être souple et lisse. Former une boule et recouvrir d'un linge humide. Laisser pousser 1 heure à T° ambiante. En fin de pousse, la pâte aura pris du volume. Fariner le plan de travail. Diviser le pâton en morceaux de 40g et « bouler » chaque morceau. Laisser pousser à T° ambiante pendant 1 heure. Dorer avec le jaune d'œuf détendu dans un peu de lait. Préchauffer le four à 180°. Juste avant d'enfourner, ajouter un peu de vapeur. Faites cuire 12 mn. A la sortie du four, laisser les pains refroidir sur une grille.

Poichichade



1 Bocal de pois chiches, 1 aubergine, 6 gousses d'ail, huile d'olive, 4 portions de vache qui rit, assaisonnement

Eplucher et couper l'oignon et l'aubergine en petits dés. Les faire suer sans coloration à l'huile d'olive avec l'ail haché. Ajouter les pois chiches et mixer finement avec la vache qui rit. Servir froid en bol.

La socca



Pour la socca : 50g de farine de pois chiche, 1dl d'eau, 5cl d'huile d'olive, assaisonnement sel poivre

La socca : Mélanger la farine de pois chiches avec l'eau, sel et poivre..

Dans des poêles antiadhésives et en utilisant de l'huile d'olive, cuire des « crêpes » à four chaud jusqu'à coloration dorée. Décoller et réserver.