

Flûtes au beurre, vaudoise, à l'ancienne

Recette pour environ 50 flûtes

Ingrédients

250 g de farine

5 g de sel de cuisine

20 g d'extrait de malt (ou de sucre)

15 cl de lait frais

10 g de levure fraîche

85 g de beurre

- Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel.
- Dissoudre la levure dans le lait tiède, ajouter le sucre, mélanger et verser sur la farine.
- Démarrer le pétrissage en 1^{ère} vitesse pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que la pâte se forme.
- Ajouter maintenant le beurre par petites portions et démarrer la deuxième vitesse puis pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte bien amalgamée mais pas trop pétrie au risque de rétrécir à la cuisson.
- **Toute cette opération peut très bien se faire à la main, comme ici.**
- Couvrir la pâte d'un torchon humide et laisser lever dans un endroit chaud pendant environ 1 heure, ou jusqu'à ce qu'elle double de volume.
- Une fois la pâte levée, la débiter en petits pâtons d'environ 20 g.
- Laisser détendre 5 minutes puis les rouler en bâtonnet progressivement
- Pour arriver à une longueur d'environ 20/25 cm.
- Disposer les flûtes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- Couvrir et laisser lever, pendant 30 à 45 minutes au chaud.
- Elles vont prendre du volume.
- Dorer avec un jaune d'œuf détendu avec un peu de lait (ou simplement du lait), les saupoudrer légèrement de sel et éventuellement les parsemer de quelques graines de carvi puis les enfourner dans un four préchauffé à 180°C et cuire pendant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les flûtes soient dorées et croustillantes.
- Laisser refroidir sur une grille avant de déguster.