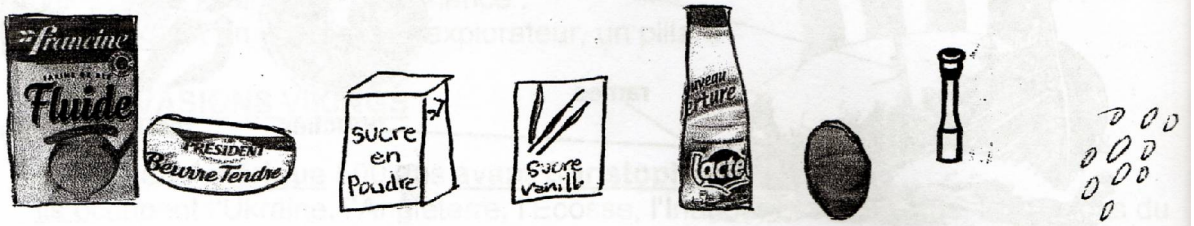
NIELLES du Moyen-Age

Voici une recette de cuisine du Moyen-Age. Cette recette a été testée lors du club archéologie de l'école Jean Jaurès d'Outreau.
D'autres fiches sur : http://archeoecole.canalblog.com/

LES NIELLES

INGREDIENTS :



farine	beurre	sucre	sucre vanillé	lait	œuf	sel	pignons de pin
250g	100g	100g	1 sachet	10cl	1	1 pincée	1 poignée

RECETTE :

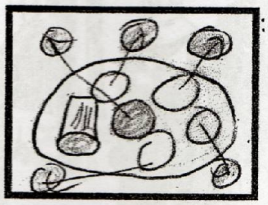
Dans un saladier, verser la farine et faire un puits .

Ajouter le sucre, le sel, l'œuf, le lait tiédi, le beurre ramolli, le sucre vanillé .

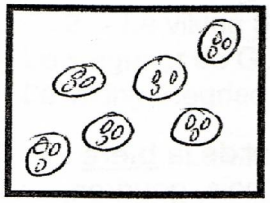
Bien pétrir pour obtenir une pâte lisse .

Laisser reposer la pâte 1 heure .

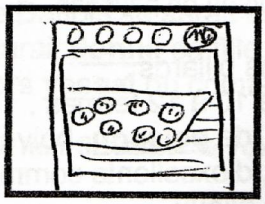
Etaler la pâte .



Faire des ronds avec un emporte – pièce ou un verre .



Décorer le dessus des gâteaux de pignons de pin .



Faire cuire au four sur une plaque beurrée pendant 25 à 30 mn à 180° (TH 6) .