

Petits pains à l'ail des ours

Ingédients :

200g de farine

1 yaourt----- 4 cuillers à soupe de lait

1 cuiller à café de bicarbonate de soude

1 pincée de sel---- 1 pincée de sucre

Du pesto à l'ail des ours

Au choix : quelques lardons, des olives dénoyautées, des tomates séchées.....

Quelques morceaux de fromage de chèvre ou de feta

Mélanger le yaourt, le lait et le bicarbonate

Rajouter le sucre et le sel à la farine, mélanger tous les ingrédients. Au besoin rectifier la consistance de la pâte en rajoutant un peu de lait ou de farine, il faut qu'elle soit souple

Incorporer les lardons, olives....

Etaler la pâte en forme de rectangle, tartiner de pesto à l'ail des ours, mettre quelques tranches de fromage de chèvre ou de feta. Humecter le bord et rouler la pâte en forme de boudin, coller le bord.

Couper des tranches de 2 cm , les poser à plat sur une tôle beurrée et faire cuire à 200° pendant 8 à 10 mn