



Les Ribates

Pour 500g de farine blanche, prévoir 4 œufs, 250g de beurre, une pincée de sel, 3 ou 4 cuillères à soupe de sucre et de la levure de boulanger fraîche - à raison d'un demi cube que l'on trouve dans le commerce- délayée dans un peu de lait. (On peut aussi utiliser de la levure boulangère lyophilisée.)

Attention, tous les ingrédients doivent être à la même température ambiante.

Pétrir longuement à la main tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient et soit souple au toucher.

Laisser gonfler la pâte recouverte d'un linge à température ambiante jusqu'à ce qu'elle ait environ doublé de volume. La température idéale étant de 25 °C ce qui n'est pas toujours réalisable, on peut contourner le problème en préparant la pâte la veille au soir ce qui lui laisse la nuit pour gonfler.

Repétrir la pâte gonflée pour la façonner ensuite en petites boules bien rondes.

Placer les ribates ainsi façonnées dans un moule, les laisser regonfler. Avant de les enfourner, les dorer au jaune d'œuf et les couper c'est-à-dire tracer au couteau bien aiguisé ou à la lame de rasoir une petite croix à leur sommet. Les cuire à feu moyen (6 au thermostat) durant 20 minutes environ ou au four à pain dans l'idéal. Pour tester la cuisson rien de tel que de piquer un couteau ou une aiguille à tricoter dans la ribate et vérifier qu'il (ou elle) ressorte sec(ou sèche).

