



## La recette pour une trentaine de tourtous

(Simone FRAYSSE – Le Moulin Bas)

Dans **une bassine en grès** mettre les ingrédients suivant :

Farine de blé noir 600 g  
Farine de blé (55) 300 g  
3 pommes de terre moyennes cuites à l'eau écrasées  
1 cuillère de gros sel  
poivre  
1/2 paquet de levure délayée dans l'eau tiède  
Eau chaude 1,5 l

Mélanger ("*Clapoter, quand on se voit dans la pâte c'est bon !*")

Il vaut mieux rajouter de l'eau que de la farine

Battre la pâte avec un fouet électrique

Mettre au chaud pendant une heure (levée de la pâte)

### Les ustensiles indispensables :

Le "*pelar*" = la galetière , la poêle - Le "*palletou*" = la palette

Mettre un morceau de lard avec un peu d'huile

Graisser le "*pelar*" et le faire chauffer

Ensuite, la manœuvre devient périlleuse pour avoir un beau tourtou, avec la louche mettre la pâte sur le "*pelar*" chaud et incliné et tourner le "*pelar*" pour qu'elle s'étale sur toute la surface (c'est pas gagné malgré les ronds de jambe et les mouvements de hanche chez les marmitons !)

Avec le "*palletou*" retourner le tourtou, quand les bords "*frisent*" c'est cuit !

Faites glisser votre beau tourtou sur une assiette et continuer la pile !

Dégustation avec des rillettes ou de la confiture avec un petit canon de rouge



Simone dans ses œuvres