



Recettes

• *Lammala salé*, biscuit pascal en forme d'agneau

Battez les 3 jaunes d'oeufs avec le sel, ajoutez l'eau froide, introduisez la farine. Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la première préparation.

Pour le pesto*, mixez les feuilles d'ail des ours avec l'huile d'olive et le sel, réservez.

Ajoutez 2 cuillères à soupe de pesto d'ail des ours ou de pesto vert du commerce dans la préparation. Versez dans le moule en forme d'agneau bien beurré.

Cuire au four pendant 45 minutes à 180° (thermostat 6).

Ce *Lammala* peut être dégusté en apéritif.

- 200g de farine
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau froide
- 2 cuillères à soupe de pesto d'ail des ours

(*) Pour le pesto :

- 50g de feuilles d'ail des ours
- 40g d'huile d'olive
- une pincée de sel