



# TOURTEAUX PRIME DU QUEYRAS

## INGREDIENTS :

Petit lait 500 ml

Farine 250 gr

1 pincée de sel

## RECETTE :

- ✓ *Mélanger le petit lait à la farine,*
- ✓ *Ajouter une pincée de sel,*
- ✓ *Graisser votre poêle, au saindoux de préférence,*
- ✓ *Cuire votre pâte comme des crêpes mais en augmentant un peu le temps de cuisson.*

*Une fois prêt vous pourrez les agrémenter à votre convenance comme ci-dessus à la vitelotte (pomme de terre violette) ou aux épinards, agrémentés de légumes, omelettes ...*

*Mais dans tous les cas à déguster avec plaisir à l'apéritif ou au repas...*



Et pour donner  
votre avis :

**Marie DEBRUNE**

Le Collet

05350 Château Ville Vieille

04.92.46.83.79