

PIEDINE :
pour 3 piedine

- 150 gr de farine
- 20 gr d'huile
- une pincée de sel
- 1/2 petite cuillère à café de levure
- un peu d'eau

Ps : on peu remplacer cette préparation par des feuilles de brick
mélanger tous les ingrédients et ajouter à mesure de l'eau
afin d'obtenir une pâte un peu plus consistante qu'une pâte à crêpes

- laisser reposer 1/2 heure
- confectionner 3 boules
- étaler chaque boule au rouleau ou à la louche selon consistance pour former une grande crêpe
 - graisser une poêle (ou plancha) faire cuire chaque piedine 2 à 3 minutes de chaque coté

garniture

recette n° 1 :

sur la moitié d'une piedine étaler une bonne couche de chèvre souple (pyramide)
sur une planche à découper mettre du persil du basilic et de la roquette (ou autre salade)
bien triturer le tout et parsemer sur le fromage, ajouter piment d'espelette et
éventuellement sel et poivre.
replier le tout et déguster tel ou réchauffé au four.

Recette n 2 :

Dans une poêle faire revenir un oignon,
une gousse d'ail (facultatif) avec une ou deux tomates en
morceaux. saler, poivrer et éventuellement piment d'espelette.
étaler sur une 1/2 piedine
par dessus ajouter une tranche de jambon,
ou jambon de parme fromage râpé
replier et déguster.