

Boulanie par Mathis



Ingrédients

Farine
Huile
Levure
Poireaux
Pommes de terre
Oignons
poivrons rouges et verts



Préparation

1. Lavez les poireaux.
 2. Coupez en deux dans la longueur.
 3. Coupez en petits morceaux. Salez et poivrez.
 4. Épicez. Mettez un peu d'huile et mélangez.
 5. Mélangez la farine et le sel.
 6. Rajoutez la levure.
 7. Pétrissez en rajoutant progressivement l'eau.
 8. Laissez pétrir jusqu'à ce que la pâte se détache.
 9. La pâte doit être souple. Couvrez la pâte et laissez lever.
 10. Formez des boules avec la pâte.
 11. Laissez-les reposer 5 minutes.
 12. Étalez chaque boules en un cercle.
 13. Mettez un peu de poireaux sur la moitié du cercle.
 14. Rabattez la deuxième partie par-dessus et pincez les bords fermement puis aplatissez toute la surface et faites cuire des 2 côtés.
 15. Enlevez quand c'est doré, c'est fini. Posez sur du papier absorbant.
- De préférence servez chaud avec du yogourt.