



A granaghjola

Bouillie de farine de châtaigne

Ingrédients

1 personne

Farine de châtaigne
Lait frais de vache ou
de brebis



Préparation

Préparation : 5/10min

Versez de la farine de châtaigne dans un bol.

A feu doux, faites chauffer le lait. Une fois que ce dernier commence à bouillir, retirez-le du feu.

Versez le lait peu à peu sur la farine tout en remuant pour éviter la formation de grumeaux.

Elle est prête quand la consistance est équivalente à de la pâte à beignet.

La recette se fait à vue d'oeil. Vous l'aimerez plus ou moins liquide. A vous de voir !

Mon petit conseil : à déguster avec un bon verre de lait, devant un bon film

Bon appétit !



CLIO & CO