



La régalaade sur ALMARANCE



La galette aux grattons

ou torta de chicarrones



Contact

- Menu régalaade
- Menu public
- Aïoli
- Bouillabaisse
- Bouffefs
- Bourguignon (blanc)
- brasoucade
- Calmars farcis
- Charcuterie
- Choukchouka
- Cocas
- Confiture de vieux garçon
- Couscous
- Frita
- Gâteau de riz
- Gâteau de semoule
- Huile pimentée
- Kébab
- Loubia
- Makrouds
- Méchoui
- Mesmen
- Mouna de Pâques
- Paella
- Paté en croute
- Pistou
- Salade Juive
- Tagine
- Galette aux grattons

C'était le régal de Norbert et la spécialité de Mamette qui avec le temps, ne s'en souvient plus. La recette la plus proche retrouvée est celle ci dessous mais il y manque le sucre glace que Mamette saupoudrait dessus. Merci à Pascale Sanchez

Ingrédients (8 personnes):

1 kg de Farine,
3 Oeufs (2 Entier et 1 jaune),
200 gr de Saindoux,
75 gr de Beurre,
500 gr de Sucre,
300 gr de Gratton,
2 paquets de Levure Chimique,
2 paquets de sucre Vanillé,
Sucre glace à l'envi



Préparation:

Mélanger le tout. Mettre grossièrement dans un moule et laisser reposer 2 à 3 heures.

Enfournez dans un four à préchauffer à TH 5-6 (180°C) pendant environ 20 min.

suivant les régions les grattons peuvent s'appeller grillons ou griaudes