

Fricassés tunisiens

Ingrédients

330 ml d'eau

1 oeuf

5 cs d'huile

500 gr de farine

~~1/2 cube de levure fraîche~~

~~1 cc de sel~~

1 sachet de levure spécial pain de Demarle avec sel incorporé

Garniture

pommes de terre bouillies

oeufs durs

thon à l'huile

sel / poivre

olives vertes

Mettre dans la MAP les ingrédients dans l'ordre préconisé

Lancer le programme "pâte levée"

Au terme du programme sortir la pâte (elle est collante bien fariner son plan de travail)

Dégazer la pâte et l'étaler

Découper à l'aide d'un verre ou d'un bol

Laisser lever à nouveau

Cuire la pâte dans un bain de friture en la retournant (le fricassé va gonfler)

Mettre sur un papier absorbant pour l'égoutter

Dans un saladier mélanger les ingrédients de la garniture

Garnir les fricassés

