

# Pains à la farina bóna · beurre d'ortie

Recette de Lucia Cordonier, cheffe du Trächu Hittu (VS)

## Ingrédients (4 personnes)

### Pour la pâte

600 g de farine mi-blanche suisse

200 g de farina bóna 

15 g de sel fin

5 g de sucre

1/2 sachet (3 g) de levure de boulanger

60 g d'huile

450 g d'eau

### Pour le beurre

500 g de beurre de laiterie

50 g d'orties séchées et moulues

80 g de noisettes torréfiées et concassées

10 g sel

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients de la pâte et pétrir jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Couvrir et laisser lever lentement au frigo pendant 1 nuit.
2. Le lendemain, allumer le four à 230 °C (ou chaleur maximum).
3. Faire des boules de 80 g, fariner le plan de travail avec de la farina bóna et étaler en disques de 2 mm d'épaisseur.
4. Cuire 5 minutes au four. Laisser refroidir.
5. Faire tempérer le beurre pour obtenir une consistance de pommade, mélanger avec les orties, le sel et les noisettes.

## Finition

6. Mettre 30 g de ce beurre au milieu d'un pain (déjà cuit). Enfournez à 230 °C pendant 3 minutes. Découper en 8 et déguster.

