

Sèches comtoises

Bonjour à toutes et tous

Si vous fréquentez le site depuis quelques temps, sans doute avez vous aperçu que je m'amuse beaucoup à cuisiner recettes ou produits « tradi ». Il y en a une que je voulais tenter depuis longtemps : les sèches comtoises (de Franche Comté). Comme leur nom l'indique, ces sèches sont des biscuits secs et très croquants. Ces biscuits étaient à l'origine réalisés pour utiliser la crème remontée à la surface du lait cru lors de la fabrication des fromages (comté, [morbier](#)..) , et fait pour être gardés bien longtemps.

Ayant retrouvé la recette « tradi » dans une série de bouquins de recettes locales, j'ai tenté en remplaçant la crème crue (introuvable à notre époque) par de la crème entière. La réalisation est vraiment ultra simple et demande juste une nuit de repos de la pâte. Côté dégustation, si vous appréciez les biscuits bien croquants, vous devriez vous aussi vous régaler. Les saveurs sont simples, mais cela se déguste sans mal; seul pour ceux qui aiment l'ultra croquant, ou trempés dans café/thé pour les autres. Belle Maman a beaucoup apprécié aussi et a piqué la recette pour en refaire.

Pour changer ou découvrir, je voulais partager la recette avec vous. En espérant que l'idée vous plaise ! Bonne journée !



- HARICOTS TARBAIS,
CAROTTES ET SAUGE -

Recette : Sèches comtoises

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 15 minutes *2

Temps de repos : 1 nuit

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 1 gros saladier :

- 300g de farine
- 200 ml de crème entière épaisse (*)
- 50g de sucre
- 1 pincée de sel
- 20g de beurre + sucre

Réalisation

- Dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre, sel et la crème jusqu'à former une boule homogène. Filmez, et réservez au frais tout une nuit.
- Le lendemain, récupérez la pâte et séparez la en 4 pâtons environ. Faites fondre le beurre.
- Étalez les pâtons un plan de travail fariné jusqu'à

disposer d'une galette fine, et disposez les sur une plaque à four recouverte d'un papier cuisson.

- Beurrez très légèrement au pinceau avec le beurre fondu, puis saupoudrez de sucre. Découpez des triangles à l'aide d'une roulette ou d'un couteau
- Faites cuire 15 minutes à 180°C (jusqu'à ce que la sèche colore).

Attendez que les sèches refroidissent avant de servir

Astuces :

- (*) Dans la version traditionnelle, il faut utiliser une crème crue, ce que je n'avais pas à disposition.
 - (*) Utilisez bien une crème entière épaisse, et surtout pas une crème allégée. Cette dernière comportant beaucoup d'eau, elle vous donnera une pâte trop collante et difficilement travaille-able.
 - *Variantes* : Ajoutez 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger (+30g de farine pour absorber) pour plus de saveurs
 - *Conservation* : Ces sèches comtoises se conservent 1 mois facile dans une boîte à l'abri de la lumière.
-