

---

# Cuchaule

---

## Ingrédients

- 1 kg de farine blanche
- 5 dl. de lait tiède
- 100 gr. de beurre
- 120 gr. de sucre
- 1 c.c. de sel
- 1 pincée de safran moulu et un peu de safran en fils
- 20 gr. de levure
- jaune d'œuf

## Préparation

Délayer la levure dans le lait, ajouter le sucre et faire fondre. Mettre la farine et le safran dans une jatte, y ajouter le beurre coupé en morceaux, le lait et le sel. Bien travailler la pâte et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 heures. Former des pains ronds et les laisser lever un moment dans un endroit frais. Les badigeonner avec un jaune d'œuf délayé et une pointe de safran et cuire au four.

[www.benichon-fribourg.ch](http://www.benichon-fribourg.ch)



cuchaule & moutarde de bémichon



soupe aux choux



jambon de la borne, saucisson, lard, pomme de terre ...



ragoût d'agneau, pomme mousseline, poires à Botzi



Gruyère



Meringues, crème double de la Gruyère



pain d'anis, cuquette...



café

---