
Champions de la nature. Mois de décembre.



Vous trouverez les histoires et d'autres délicieuses recettes composées à partir des champions de la nature sur le site www.bio-suisse.ch

Champions de la nature: le beurre.

Suggestion de recette bio: Grassins des Grisons



La ferme Kessler est située dans la partie supérieure de la vallée du Prättigau, à quelques minutes de la sortie de Klosters Dorf (1100 m d'altitude). Notre exploitation abrite 30 vœux et vaches laitières, 20 agneaux et brebis, ainsi que 20 porcs. Les animaux sont principalement nourris avec du fourrage issu de notre exploitation. Mais comme les céréales ne peuvent plus être cultivées à cette altitude, nous devons néanmoins en acheter une petite partie. Notre famille, composée de cinq personnes, s'est spécialisée dans la production et la distribution de ses propres produits. Si vous souhaitez en savoir plus à notre sujet, rendez-vous sur notre site www.kesslerhof.ch.

Famille Kessler-Keist, Klosters Dorf

Préparation

Ingrédients pour 30 pièces environ

200 g de beurre bio	Film alimentaire
125 g de sucre de canne	Papier sulfurisé
1 jaune d'œuf	
300 g de farine blanche bio	
1 cc rase de poudre à lever	
1 pincée de sel bio	

Battre le beurre à température ambiante et le sucre en mousse. Ajouter le jaune d'œuf puis, progressivement, incorporer la farine et la poudre à lever tamisées, et une pincée de sel. Travailler rapidement pour obtenir une pâte lisse. Envelopper la pâte dans le film alimentaire et réserver 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 degrés. Abaisser la pâte à une épaisseur de 5 mm. À l'aide d'une forme adéquate découper des ronds de 5 cm de diamètres. Recouvrir de papier sulfurisé deux plaques de cuisson. Disposer les grassins et enfourner 15 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Liste des courses

Les emballages illustrés sont des propositions de produits. Si l'un de ces produits ne devait pas être disponible, vous trouverez une alternative adéquate dans votre Coop.



Beurre bio



Farine blanche bio



Œufs bio

Autres ingrédients : sucre de canne, poudre à lever, sel.