

Le Soleil de Marcillac

Ingrédients :



4 œufs entiers



100 gr de beurre



400 gr de sucre en poudre



600 gr de farine



1 sachet de sucre vanillé



4 personnes



15 minutes



25 minutes



Préparation :

1 Casser les œufs et les mélanger avec le sucre et le sucre vanillé.

2 Une fois le mélange bien homogène, ajouter le beurre pommade bien mou mais non fondu.

3 Pétrir avec la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Si la pâte est un peu molle y ajouter un peu de farine.

4 Étendre la pâte dans un plat et lui donner une forme de soleil. Pour cela, réaliser une croix à 8 branches au centre et replier les pointes vers l'intérieur. Tailler ensuite les bords extérieurs de la pâte et croiser les bandes entre elles.

5 Décorer avec des noix, noisettes ou amandes et doré à l'œuf.

Mettre à cuire à four chaud (therm. 200°C) pendant environ 25 min.

Accompagner d'une salade de fruits frais.

Idées accords mets & vins de Marcillac :

Ce plat s'associe parfaitement avec :

- un ratafia blanc ou rosé du Domaine Laurens, un ratafia rosé du Domaine Matha, des Vignerons du Vallon ou encore du Domaine des Costes Rouges.

- un vin blanc doux du Domaine du Cros.