

AURORE



**PETITS PAINS AUX CUBES
DE CANTAL ENTREMONT ET
LÉGUMES**

Les INGRÉDIENTS

- ▶ 50 g de semoule extra fine
 - ▶ 150 g de farine
 - ▶ 1 c à c sel
 - ▶ 1 c à s levure boulangère
 - ▶ Un grand verre d'eau tiède
-
- ▶ 1 courgette
 - ▶ 1 poivron rouge Garniture
 - ▶ 1 aubergine
 - ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont
 - ▶ 1 pot de sauce tomate



Faire la pâte des petits pains en mélangeant tous les ingrédients et en ajoutant progressivement l'eau tiède. Ramasser la pâte et la pétrir 12 min à la main ou 6 min avec un robot. À l'aide d'un verre, faire des ronds dans la pâte. Faire gonfler les petits pains dans une poêle à feu doux 3 min de chaque côté.

Couper les légumes en petits dés et les faire cuire séparément pour qu'ils soient cuits mais encore croquants.

Couper les petits pains en 2 et les garnir avec les légumes, la sauce tomate et les cubes de cantal Entremont.