



bulle
de santé

démonstrations
culinaires

Flûtacia



*Recette élaborée par David Delacombaz
Cuisinier à l'Ice Café, Marly*

Pour 4 personnes

250g de farine
1.5dl d'eau
1 sachet de levure
1c.c de sel
2 Cs d'huile d'olive
Gros sel

Préparation

- Préchauffer le four à 200c°
- Mélanger tous les ingrédients dans un robot battre vite
- Couper les pâtes en 4 puis former des saucisses fines
- Mettre sur une plaque avec un papier sulfurisé
- Badigeonner les saucisses d'huile d'olive et de gros sel
- cuire au four pendant 10 à 15 minutes

Astuce : on peut varier les goûts avec des herbes fraîches ou mettre des olives dans la pâte



bulle
de santé

c/o ESPACE GRUYÈRE SA
RUE DE VEVEY 136 - 144

CASE POSTALE 460
CH - 1630 BULLE 1

T +41 26 919 86 50
F +41 26 919 86 59

info@bulledesante.ch
www.bulledesante.ch

**ESPACE
GRUYERE**