

La pompe aux grattons

(ou miche à la grignaude)

Juillet 2015



Blog de la confrérie : confreriepompeauxgrattons.over-blog.com
Adresse : Confrérie de la pompe aux grattons
Maisons des associations - Impasse Dieudonné Costes 0300 Moulins

Ingrédients

(pour 6 personnes)

- 500 g de farine blanche
- 2 oeufs
- 200 g de beurre (ou 2/3 beurre+1/3 saindoux)
- 1 pincée de sel
- 200-250 g de grattons
- 2 paquets de levure boulangère

Les pompes sont les brioches salées ou sucrées qui se présentent souvent sous la forme d'une couronne.

Le mot pompe est probablement une francisation de l'auvergnat pompa qui désigne une tarte.

La pompe aux grattons connaît un véritable renouveau aujourd'hui, dans les vins d'honneur en Bourbonnais.

Les grattons- ou grignaudes - sont des petits résidus de graisse provenant de lard fondu.

La pompe aux grattons peut être légèrement réchauffée, avant d'être dégustée, avec un verre de gris ou un blanc de Riousse ou de Saint-Pourçain...

La recette de la véritable pompe aux grattons Bourbonnaise

Attention, tous les ingrédients doivent être à la même température ambiante.

Pétrir longuement à la main tous les ingrédients sauf les grattons jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient et soit souple au toucher. Ajouter les grattons.

Laisser gonfler la pâte recouverte d'un linge à température ambiante. La température idéale étant de 25 °C ce qui n'est pas toujours réalisable, on peut contourner le problème en préparant la pâte la veille au soir ce qui lui laisse la nuit pour gonfler.

Repétrir la pâte gonflée pour la façonner ensuite en couronne.

Placer la couronne ainsi façonnée sur une tôle, la laisser regonfler puis

la cuire à feu moyen
(6 au thermostat) durant 20 à 30 minutes environ ou au four à pain dans l'idéal. Pour tester la cuisson rien de tel que de piquer un couteau ou une aiguille à tricoter dans la pompe et vérifier qu'il ou elle ressorte sec ou sèche.



Les pompes aux grattons au sortir du four



Informations issues du site : www.lachavannee.com

Restaurant :

Hôtel-Restaurant :