

Recettes de cuisine créole diverses

Les dombrés

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 gr de farine
- 250 ml d'eau
- 1 cuillère à café de sel

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Mettre la farine en fontaine dans un récipient.

Mélanger le sel avec l'eau, verser sur la farine et pétrir à la main de manière à obtenir la consistance d'une pâte à pain sèche.

Couper la pâte en 6 portions égales.

Former un boudin long de 1 cm de diamètre avec chaque morceau de pâte.

Couper chaque boudin en petits morceaux.

Former des petites boules en roulant les morceaux dans la paume de la main.

Déposer les boules sur un plateau préalablement fariné pour éviter qu'elles se collent entre elles.

Secouer régulièrement le plateau et rajouter de la farine si nécessaire.

Les dombrés sont prêts à être cuisinés.