

# **RECETTE DES BASTELLE**

**Pour 250g de farine Alalia :**

**125 g de beurre ou huile**

**5 g de sel**

**60 cl d'eau**

**Préparation :**

**Mélanger à sec (fraser) la farine et le  
beurre ou l'huile**

**Ajouter l'eau et le sel**

**Étaler la pâte en découpant des carrés  
de 25cm env.**

**Déposer la farce composé de blettes,  
d'oignons, d'herbes sauvages\* cuites et  
assaisonnés au préalable ou marinées la  
veille à cru dans de l'huile et du sel**

**Replier la pâte en forme de chausson**

**Piquer légèrement avec la fourchette**

**Disposer sur des plaques graissées**

**Cuire au four du village juste après le  
pain**

**( 230°C ) pendant 35 min**

- biette (blettes)**
- nerbaghine (plantain)**
- cicerba (laiteron)**
- romice (oseille)**
- nepita (marjolaine)**
- mentha (menthe)**