

## SAINT-GENIX

**Eliane**

### ***Ingrédients :***

350 g de farine  
20 g de levure de boulangerie  
2 cuillères à soupe de lait  
170 g beurre fondu  
3 œufs  
1 pincée de sel  
3 cuillères à soupe de sucre en poudre  
200 g de pralines roses

### ***Préparation :***

Délayer la levure de boulanger avec le lait, ajouter le beurre fondu, mélanger, ajouter ensuite les œufs entiers, le sucre en poudre, la farine et le sel. Travailler le plus longtemps possible. Laisser une nuit au frais  
Le lendemain retravailler la pâte puis la mettre sur une planche farinée, l'étendre et la plier en quatre.  
Tourner et recommencer à 2 reprises. La pâte est prête à être utilisée.  
A ce moment là ajouter 150g de pralines roses légèrement écrasées, dans la pâte.  
Laisser lever 2 heures, piquer 5 ou 6 pralines entières sur le dessus et du gros sucre cristallisé.  
Cuire à feu doux environ 30 mn

## SUISSE

**Marie-Thérèse**

***Ingrédients :*** 500 gr de farine  
125 gr de beurre  
175 gr de sucre  
1 paquet de levure  
½ zeste de citron  
½ zeste d'orange  
2 cuillérées à soupe d'eau  
1 cuillérée à soupe de rhum  
2 œufs

Mélanger la farine et la levure ensemble puis ajouter le tout sans trop pétrir la pâte.

Etaler le suisse sur une tôle beurrée, le dorer au jaune d'œuf.

Cuire 20 mn four moyen