

Les matefaims

4 personnes

- 125 grammes de farine
- 3 œufs entiers
- ¼ de litre de lait
- 80 grammes de beurre

Tamisez la farine dans une terrine, faites une fontaine, ajoutez les œufs, et le lait, le sel et le poivre, et incorporez la farine. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse. Faites fondre 60 grammes de beurre, couleur noisette, et ajoutez à l'appareil en remuant rapidement.

Faites chauffer dans une poêle le reste du beurre, versez y la pâte et laissez cuire environ 5 minutes de chaque côté en veillant à ce que les bords ne colorent pas trop.

Le matefaim peut être saupoudré de beaufort et remis à gratiner quelques minutes sous le grill ou recouvert de miel de Savoie bien coulant.