

# Le Suisse.



(Spécialité de Valence-Drome).

Loisir de la semaine



1/2 Kg de farine



3 œufs + 1 jaune



250 g de sucre



125 g de beurre



1/2 sachet de levure



1/2 citron



1 C à soupe d'eau de fleur d'oranger



Rhum (facultatif)



**Pour 5 personnes**

\_ Mettre la farine en puits avec la levure, ajouter le sucre, le beurre fondu, les œufs, le zeste et le jus de citron, l'eau de fleur d'oranger. Bien mélanger.

\_ Sur une plaque, modeler un bonhomme (ou un autre personnage), bien aplatis (1 cm d'épaisseur environ). Badigeonner au jaune d'œuf.

\_ Décorer avec raisins secs, morceaux de fruits confits ou Smarties.

\_ Faire cuire 20 à 30 minutes à 180°C. Le suisse doit être bien doré.

**On peut diviser ou multiplier les proportions suivant le nombre d'enfants**