

ARTO GORRIA

TALOA

4 talorentzat :

- 100g arto gorri irin (+ 50g taularen irintzeko)
- 200g ur (arto irinaren bolumen bera)
- 150g behi gasna, xerra finatan
- 8 xerra arteki

Kaxa batetan, ur bolumen bat berotzen eman gatza pixkatekin. Urak irakiten duzlarik, arto irin bolumen bera gehitu, sua ttipitu eta nahasi 5 minutuz egurrezko koilara batekin, pasta lodi bat lortu arte.

Pasta hori aintzinetik presta daiteke eta plastika batetan atxiki freskoan, taloak berantago egiteko gisan.

Taloak prestatzeko : taula irindu, pasta bula bat moztu eta xahaldu taularen gainean (eskuz edo arrabol batekin), 4-5mm-ko talo bat lortu arte (pastak kolatzen badu irina gahitu).

Taloa prest delarik, zartain edo plantxa bero batetan erre 3 minutuz, axala untsa horitu arte. Taloa itzul, gasna gehitu talo gainean ta utzi erretzen beste 2 minutuz.

Beste zartain batetan artekia erre ta gehitu taloan gasnaren ondoan.

Ingrédients pour 4 talos :

- 100 gr de farine de maïs arto gorri (+50gr que vous réservez pour fleurir)
- environ 200gr d'eau (l'équivalent en volume du maïs)
- 150 gr de fromage de vache pas trop fort en tranches fines
- 8 tranches de ventrèche de Kintoa.

Dans une casserole faites chauffer un volume d'eau légèrement salée, dès qu'elle arrive à ébullition versez un même volume de farine de maïs arto gorri et mélangez à feu doux pendant au moins 5 minutes avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte bien épaisse. Vous pouvez la préparer à l'avance et l'envelopper dans un film alimentaire que vous garderez au frais:

Au moment de préparer votre talo fleurez le plan de travail (fleurir signifie saupoudrer de farine) avec de la farine arto gorri, détacher une boule de la pâte et étalez la à la main ou à l'aide d'un rouleau pour obtenir un talo d'environ 4-5 mm d'épaisseur (fleurir chaque fois que nécessaire si la pâte colle).

Une fois le talo confectionné disposez le sur une plancha (ou poêle) bien chaude pendant 3 mn jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retournez-le, disposez le fromage de vache sur la partie cuite et laissez encore 2 minutes sur la plancha.

Réservez le talo et faites cuire la ventrèche que vous poserez sur le fromage fondu.

