

# Préfou vendéen

*Autrefois, en Vendée, les boulangers mettaient un morceau de pâte, tirée du pétrin, dans leur four pour en vérifier la température avant d'y cuire la fournée. Selon la façon dont la pâte se développait, ils savaient si le four était à bonne température ou non. Ce "pain", à peine cuit, n'était pas jeté ! Tartiné de beurre et d'ail, il était consommé. Aujourd'hui, cette spécialité locale de "pain à l'ail" se retrouve et s'achète partout.*

*Il se sert à l'apéritif ou avec une petite salade verte.*

## Ingrédients

/ pour 6 personnes

Pour 2 préfous :

2 demi-baguettes précuites (en supermarché)

beurre salé

Poivre du moulin

Noix de muscade

2 gousses d'ail environ

/ Temps Total

1 h 20 mn avec le repos

## Préparation

Peler les gousses d'ail, les laver rapidement puis les hacher au presse-ail. Dans le mixer, mélanger le beurre, l'ail haché, quelques tours de moulin à poivre et environ 1/2 cuillère à café de muscade râpée ou moulue.

Couper les pains en 2 et les tartiner généreusement avec l'appareil beurre/ail.

Filmer chaque pain avec du film alimentaire et entreposer environ 2 heures au réfrigérateur (ou 30 minutes environ au congélateur) pour que le beurre reprenne corps et durcisse.

Au moment du service, défilmer les pains, les laisser entier (ou éventuellement couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur), les ranger ou déposer dans un plat à four recouvert d'un papier cuisson.

Cuire à la couleur, soit environ 10 minutes à 230/240 degrés. Déguster chaud dès la sortie du four.

**Bon appétit !**