

Les bottereaux de Chantal

**1 kg de farine
250gr de beurre
2 œufs
6 cuillères à soupe de sucre
2 sachets de levure
2 sachets de sucre vanillé
2 verres d'eau de 12cl
1 pincée de sel fin**



Faire fondre 200gr de beurre dans les 2 verres d'eau avec le sucre , le sucre vanillé et le sel

Battre les 2 œufs dans la farine mélangée à la levure, ajouter peu à peu le liquide tiède, faire prendre la farine jusqu'à consistance de pâte, de suite l'étendre sur un linge, tartiner la pâte avec le reste de beurre et la rouler comme une bûche.

Laisser reposer 1h.

**Couper la bûche en 4 avant d'étendre la pâte qui doit être assez fine.
Faire cuire aussitôt.**