





Croque-graines

 15 min + 1 h au frais + 20 min au four  végé

Snack apéro pour 8 personnes Pour 24 pièces

180 g de farine
2 c. s. de noisettes moulues
½ c. c. de sel
50 g de beurre, froid
1 dl d'eau
1 c. s. d'huile de noisette (Fine Food)

Mélanger dans un grand bol farine, noisettes et sel. Couper le beurre en morceaux, ajouter, travailler à la main jusqu'à obtention d'une masse uniformément grumeleuse. Verser l'eau et l'huile, rassembler rapidement en pâte souple sans pétrir, mettre env. 1 h à couvert au frais.

3 c. s. de sbrinz râpé
50 g de mélange de graines et de noix

Préchauffer le four à 200° C. Abaisser la pâte en un rectangle (env. 20×35 cm) sur un peu de farine. Couper la pâte en 24 rectangles, déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, humecter légèrement. Répartir dessus le sbrinz et les graines, tasser légèrement.

2 c. s. d'huile de noisette (Fine Food)
1 c. c. de fleur de sel

Cuisson: env. 20 min dans la moitié inférieure du four. Retirer. Répartir dessus l'huile et la fleur de sel.

Préparation à l'avance: cuire les croque-graines env. 2 jours avant, arroser d'un filet d'huile seulement au moment de servir, garder dans une boîte hermétique.

Pièce: 77 kcal, lip 5 g, glu 5 g, pro 2 g

ANNONCE

HUILE DE NOISETTE POUR NUANCES D'ARÔMES



La région située autour du Vésuve est connue pour ses coudraies depuis l'Antiquité. Pour la fabrication de l'huile de noisette de Fine Food, seules des noisettes entières sont utilisées. L'huile est produite par pression à froid immédiatement après la phase de grillage. Pendant la phase de repos, les particules les plus fines se déposent, ce qui permet d'obtenir une huile limpide et aromatique.

L'huile de noisette de Fine Food est vendue dans les supermarchés Coop et les Grands Magasins Coop City.

Recette Betty Bossi

Journal Betty Bossi N° 10/2018

© Betty Bossi SA

www.bettybossi.ch