

Recettes de cuisine internationale : entrées

Bricelets salés au cumin

<p><u>Ingrédients pour 90 bricelets environ</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 300 gr de farine• 200 gr de beurre ramolli• 125 ml d'eau• 1 à 2 cuillères à café de sel• 1 à 2 cuillères à soupe de graines de cumin	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 15 mn</p> <p>Cuisson : 1 mn</p>
--	---

Tamiser la farine et la verser dans le bol du pétrin.

Ajouter le beurre ramolli à la farine.

Verser le sel dans l'eau et bien mélanger pour le dissoudre.

Ajouter l'eau à la farine et le beurre.

Ajouter les graines de cumin.

Pétrir le tout à l'aide du crochet en forme de « K ».

Pétrir 5 mn et laisser reposer 30 mn.

Former des petites boulettes et les poser sur la plaque chaude du fer à bricelets.

Fermer le fer en pressant bien.

Retirer les bricelets dès qu'ils se colorent (1 mn environ).

Les débarrasser dans une assiette pour qu'ils refroidissent.

Ranger ensuite les bricelets dans une boîte en métal. Ils se conserveront très bien jusqu'au prochain apéritif.