



TRIANGLES EPICES



Facile

Préparation: 5 mn

Cuisson: 5 à 6 mn en surveillant bien

Pour trente triangles:

15 carrés de pâtes à ravioli chinois

1 belle càs de beurre fondu

Graines de nigelle

Piment d'Espelette

Curry de Madras en poudre

Préchauffer le four à 180°.

Aux ciseaux, couper les carrés de pâte en 2 dans leur diagonale.

Poser les triangles sur un plaque à pâtisserie et au pinceau beurrer la face visible. Saupoudrer chaque tuile d'un peu d'épices et d'un peu de fleur de sel.

Glisser la plaque dans le four et surveiller la couleur au bout de 5 à 6 minutes.

Attendre qu'elles refroidissent avant de les disposer sur un plat.