

Crakers de maïs bleu



(pour 2/3 douzaines)

*¼ tasse de lait ribot
1 cs d'huile d'olive
½ tasse de farine de maïs bleu
¼ tasse de farine blanche
¼ cc de sel
1/8 cc de bicarbonate de soude
1 pincée de piment de cayenne
1 pincée d'ancho chile pepper (ou autre piment, ou paprika)*

Préchauffez le four à 175 °C.

Mélangez le lait et l'huile. Séparément, mélangez ensemble les ingrédients secs, puis incorporez le liquide. Mélangez jusqu'à ce qu'une pâte se forme et abaissez-la sur un plan farine. Découpez de petits ronds à l'emporte-pièce que vous déposerez sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Cuisez pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les crakers brunissent légèrement sur les bords. Retirez du four et laissez refroidir.

Pesto de roquette

(Giada de Laurentiis, Everyday Italian)



(pour 1 petit pot)

*2 tasses de roquette
1 gousse d'ail*

*1/2 tasse d'huile d'olive
1/2 cc de sel, 1/4 cc de poivre
1/2 tasse de parmesan râpé*

Mixez la roquette et la gousse d'ail. Salez, poivrez et incorporez l'huile petit à petit, en mixant. Ajoutez ensuite le parmesan et mixez.