



## Biscuits croquants à la nigelle



Pour environ 50 biscuits.

250g de farine torréfiée au four 12mn à 150 ° et refroidie , 2cs de polenta, 60g de beurre, 10cl d'huile d'olive, 1 chèvre frais type Chavroux, ou mieux de petits chèvres faisselle du marché, 50g de parmesan râpé minute, 10g de graines de nigelle, QS de piment de cayenne, sel, poivre.

Mélanger tous les ingrédients pour former une pâte onctueuse, façonner 2 boudins dans du papier film, les mettre quelques heures au réfrigérateur. Chauffer le four à 180°. Détailler les boudins en tranches d'1/2cm, les poser sur une plaque de cuisson et les enfourner pour 12 à 15mn selon le degré de cuisson désiré. Ces petits biscuits croquants se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique. Il peuvent se déguster seuls ou accompagner des préparations apéritives.

La pâte doit avoir une consistance de pâte à tarte un peu souple, si elle est trop molle ajouter un peu de farine.