

BISCUITS AU GARAM MASALA

Pour une quinzaine de biscuits

Préparation : 10 min

Cuisson : 15 min



Biscuits :

90 g de farine 5 céréales et 3 graines

1 pincée de sel

1 cuillère à café de garam masala (épice indienne dont les ingrédients varient mais pouvant contenir cannelle, clou de girofle, cardamome, cumin, coriandre, noix de muscade, poivre)

40 g de beurre coupé en dés

1 oeuf battu

Décor :

1 oeuf battu

garam masala

graines de sésame noir

- 1 Mélanger la farine, le sel et le garam masala dans une jatte, malaxer avec le beurre jusqu'à obtenir une chapelure. Ajouter l'oeuf et mélanger pour obtenir une pâte lisse.
- 2 Préchauffer le four à 200°C (th 7).
- 3 Mettre la pâte sur un plan de travail à peine fariné et la pétrir légèrement.
- 4 L'abaisser sur 3 mm, avec une roulette cannelée ou une roulette à pizza (sans cannelures mais adieu bords festonnés ;o) !!!) ou même un simple couteau, découper la pâte en rectangles d'environ 7 cm x 3 cm et les poser sur une plaque de cuisson en silicone.
- 5 Badigeonner les biscuits d'oeuf battu, les parsemer de graines de sésame noir et répartir une pincée de garam masala sur chaque biscuit.
- 6 Faire cuire dans le four préchauffé pendant 12 à 15 min ou jusqu'à ce que les biscuits soient dorés.
- 7 Les faire refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte hermétique.