

Gressins express citron-basilic

Pour une douzaine de gressins :

80 g de farine

30 g de parmesan râpé

30 g de beurre mou en dés

30 ml (30 g) d'eau froide

1 CS de basilic haché

1 zeste de citron

Poivre et sel



- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélanger le parmesan avec un peu de sel et de poivre, ainsi que le zeste de citron, finement haché. Bien mélanger.
- Ajouter la farine et le basilic haché très fin. Incorporer le beurre, du bout des doigts, ainsi que l'eau, petit à petit. Travailler à la main, jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- Diviser cette pâte en boulettes et les rouler en bâtonnets de 15 cm environ.
- Enfourner à 180°C, pour 15 minutes environ. Les gressins doivent être légèrement dorés.
- Les laisser refroidir sur la plaque jusqu'à ce qu'ils refroidissent et durcissent et les disposer dans un joli verre pour le service.

SANDS
CABZLY