



TARALLI AU POIVRE OU AU CUMIN

250g farine T.55 - 7g sel - 8cl vin blanc sec - 6 cl huile d'olive - QS poivre grossièrement concassé - 2 càs de cumin en grains pour un mélange entier -

Dissoudre le sel dans le vin. Mélanger la farine, l'huile et le vin salé. Ajouter le poivre ou le cumin ou rien d'autre. Laisser reposer 20 minutes à température ambiante.

Rouler la pâte en boudins très fins, couper en tronçons et faire de petits anneaux en collant les deux extrémités.

Faire bouillir de l'eau salée dans une sauteuse. Plonger par petits tas, les anneaux. Les sortir de l'eau avec une écumoire une fois qu'ils sont remontés à la surface. Les poser dans une passoire au dessus d'une assiette creuse. Quand ils sont tièdes, les ranger très serrés sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie.

Enfourner dans le four préchauffé à 200°C (th.6-7) pendant 40 minutes. Ils doivent être dorés.