

Croustis de Céréales Méditerranéennes[®]



Ingrédients

Nombre de portions :

 15 portions

- 120 g de Céréales Méditerranéennes[®]
- 280 g de farine de blé T45
- 300 g d'eau
- 120 g de Feta
- Persil plat ciselé
- Sel au céleri

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Réhydrater les Céréales Méditerranéennes[®] à froid.
- 2 Au batteur, associer farine, eau, persil plat finement ciselé et feta.
- 3 Une fois la pâte bien homogénéisée, ajouter les Céréales Méditerranéennes[®] réhydratées.
- 4 Déposer la pâte dans une poche à douille et réaliser une ouverture de 3mm.
- 5 En friteuse, doser par pression de 2 secondes sur la poche.
- 6 Laisser cuire et récupérer les croustis une fois remontés en surface.
- 7 Saler au sel de céleri et servir en remplacement de gâteaux apéritifs.