

La Marmite de Claude

TORTILLAS AUX GRAINES DE CUMIN

INGREDIENTS (pour 4 personnes)

*1 pâte feuilletée (carré ou rectangulaire de préférence)
3 c à s de graines de cumin
1 jaune d'oeuf*

RECETTE

*Dérouler la pâte sur le plan de travail.
Enduire les 2 faces de jaune d'oeuf.
Parsemer des graines de cumin sur les 2 faces de la pâte.
Découper en lanières de 2cm de large, les vriller et les déposer sur un papier sulfurisé.
Mettre au four à 225 ° pendant 12 mn.
Attendre 1 à 2 heures et servir à l'apéritif .*

Variante: remplacer les graines de cumin, par des graines de fenouil .