

## BISCUITS APERITIFS AUX OLIVES ET AUX GRAINES

200 g de farine    1 boîte d'olives noires dénoyautées    1 CAS d'origan    sel  
40 g d'eau    100 g de graines (pavot, sésame, tournesol)    30 g d'huile d'olive

Hachez grossièrement les olives au blender.

Au robot pâtissier ou à la main, mélangez tous les ingrédients et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une belle boule (Thermomix: 1 minute fonction épi).

Farinez la planche de travail puis étalez au rouleau à pâtisserie pour former une plaque de 0,5 mm d'épaisseur.

Découpez des petits biscuits au couteau ou à l'emporte pièce.

Disposez-les sur une plaque de four garnie de papier cuisson .

Faites cuire 20 minutes à 180°C puis surveillez la cuisson des biscuits et sortez-les quand ils commencent à dorer.

## BISCUITS AU PARMESAN PAVOT ET SESAME

150 g de farine    100 g de parmesan râpé    2 CAS de graines de pavot  
fleur de sel    2 CAS de graines de sésame    90 g de beurre mou  
1 CAS d'eau    poivre du moulin    1 œuf

Dans un saladier, mélangez la farine et le parmesan. Poivrez et salez légèrement. Ajoutez le beurre et mélangez la pâte avec les mains de façon à obtenir une pâte sableuse. Incorporez l'œuf battu et une CAS d'eau pour obtenir une pâte un peu plus ferme.

Séparez la boule de pâte en deux pâtons.

Dans la première, ajoutez le sésame.

Dans la seconde, ajoutez le pavot.

Mélangez chacune des parties pour bien intégrer les graines.

Roulez chaque boule de pâte obtenue en boudins de 3 à 4 cm de diamètre. Emballez les boudins dans du film transparent pour bien les rouler. Disposez-les au réfrigérateur 2 bonnes heures.

Vous pouvez les congeler crus si vous les prévoyez pour un autre jour. Vous penserez à les sortir 1 à 2 heures avant de les couper et de les enfourner pour la cuisson.

Préchauffez le four à 180°C. Déballiez les boudins du film plastique. Coupez des tranches régulières de 4 à 6 mm d'épaisseur. Trop fins, ils casseraient trop facilement. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé et enfournez pour 10 à 15 minutes. Les biscuits doivent être dorés. Dégustez chaud ou froid.

Possible avec parmesan, tomate sèche hachée, comté, olive noire hachée, ....

## BISCUITS AU SARRASIN ET AUX GRAINES

mélange des graines (courge, tournesol, pavot, sésame, autres graines selon le goût, parmesan, comté, ...)

250 g de farine de sarrasin    80 ml d'huile d'olive    80 ml d'eau tiède    sel, poivre

Préchauffez le four à 180°C.

Dans la cuve du robot, mélangez la farine, l'huile, l'eau, le sel et le poivre. Mélangez rapidement jusqu'à obtenir une pâte homogène. Si elle colle trop, ajoutez de la farine, ou inversement de l'eau.

E talez finement la pâte sur le plan de travail. Parsemez des graines et repassez délicatement le

rouleau pour bien faire adhérer les graines.

Coupez en morceaux et déposez sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faites cuire 15 minutes environ à 180°C. Laissez refroidir avant de manipuler.

Attention au sel avec le fromage.