



Croustillants aux graines et aux épices



- > 90 g de farine
- > 1 c. à café de curry
- > 4 petits blancs d'œufs
- > 80 g de beurre
- > Graines de sésame et de pavot
- > Herbes de Provence
- > Fleur de sel

Faites fondre le beurre et battez les blancs en neige. Mélangez la farine avec le beurre puis ajoutez les blancs d'œufs, 1 pincée de sel et le curry. Recouvrez cette pâte d'un film et laissez reposer au frais 2 heures. Préchauffez le four à 170°C et recouvrez une plaque de papier sulfurisé. Étalez-y une 1c. à café de pâte que vous aplatirez en un disque fin. Procédez de même pour le reste de la pâte. Parsemez le tiers des disques de graines de sésame, l'autre tiers de pavot et le dernier tiers d'herbes de Provence. Laissez cuire environ 6 min, jusqu'à ce que les croustillants soient bien dorés. Parsemez de fleur de sel à la sortie du four.



CRÉMANT D'ALSACE

Sa fraîcheur discrètement fruitée met en appétit dès les amuse-bouches. Il rehausse également avec élégance les rencontres gastronomiques les plus variées, sa finesse de bulle faisant danser les arômes sous le palais, du début à la fin du repas.

A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

