



Richement garnis!

Cuisinez vos propres crostinis croquants

Dans notre magazine vous avez pu trouver pas mal de recettes pour des crostinis richement garnis. Mais il n'y a pas que la garniture qui est importante... Le fond croquant est aussi une partie essentielle de votre plat. Ces recettes s'adaptent parfaitement à n'importe quelle garniture!

Crostinis classique

Pourquoi faire difficile si on peut aussi le faire facile? Cette recette brille par sa simplicité.

De quoi avez-vous besoin?

- Un pain Français
- Huile d'olive
- Gros sel de mer
- Poivre noir

Comment les faire?

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Coupez le pain en rondelles.
3. Aspergez les tranches d'huile d'olive et déposez-les sur une plaque de cuisson. Salez et poivrez.
4. Cuisez-les 7 à 9 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Retournez-les et cuisez-les encore une fois 7 à 9 minutes.
5. Laissez refroidir un peu et servez avec votre garniture préférée!

CONSEIL: ces crostinis sont la base parfaite pour une tapenade typique Italienne ou des tomates séchées au soleil.



Crackers rustiques

Ces crackers sont délicieusement légers et avec vos épices favorites vous pouvez les adapter à votre goût ou à la garniture.

De quoi avez-vous besoin?

- 200 g de farine
- 2 cc de fines herbes fraîches au choix
- 2 cc d'huile d'olive
- 120 ml d'eau
- 1 cc de sucre
- 1 cc de sel
- 1 cc de poivre

Comment les faire?

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Mélangez la farine, les fines herbes, le poivre, le sel et l'huile d'olive dans un mixeur.
3. Ajoutez l'eau et mixez jusqu'à ce que la pâte soit collante.
4. Faites une boule avec la pâte et divisez-la en 4 morceaux. Laissez reposer 10 minutes.
5. Roulez la pâte aussi finement que vous pouvez. Déposez-la sur du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
6. Cuisez 4-5 minutes puis retournez-la. Cuisez encore une fois 4-5 minutes.
7. Faites reposer la pâte 2 heures puis cassez-la en morceaux.

CONSEIL: vous pouvez utiliser ces crackers comme crostinis mais aussi pour les tremper dans une sauce.



Knäckebröd Suédois

Nous connaissons tous le knäckebröd du petit déjeuner. Mais comme base d'un crostini délicieusement sain, c'est aussi excellent.

De quoi avez-vous besoin?

- 40 g de graines de chia
- 40 g de graines de lin
- 40 g de graines de sésame
- 40 g de graines de tournesol
- 40 g de pépins de potiron
- 150 g de farine entière
- Une pincée de sel de mer
- Huile de coco (fondue)
- 150 ml d'eau

Comment les faire?

1. Préchauffez le four à 150°C.
2. Mélangez la farine avec les graines et les pépins dans un grand plat.
3. Ajoutez l'eau et l'huile de coco. Pétrissez bien le tout.
4. Faites reposer 30 minutes dans le frigo.
5. Roulez la pâte en une fine plaque que vous coupez en rectangles.
6. Cuisez 50 minutes. Retirez les crackers du four immédiatement afin qu'ils ne brûlent pas.

CONSEIL: vous pouvez faire cette recette avec toutes les graines que vous aimez ou que vous avez à la maison!

