



POISSONS D'AVRIL

Pour 12 poissons :

200g farine – 50g farine de maïs – 100g beurre salé – 10cl d'eau – graines de sésame doré
1 jaune d'oeuf –

Mettre tous les ingrédients dans le mixeur. Mixer rapidement jusqu'à la formation d'une boule. Filmer. Mettre au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180° (th.6). Placer sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Découper les poissons en posant le modèle sur la pâte étalée à l'aide d'un couteau ou d'une roulette à pizza. Dorer au pinceau. Parsemer de sésame doré. Faire un petit trou. Enfourner et cuire de 15 à 20 min. Surveiller la couleur. Laisser refroidir sur grille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr