

Biscuits Apéritifs Maison



► Semoules



Farines

► Graines



des recettes simples et de bon goût

pour vos apéros festifs

Préparation : 15 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients pour environ 30 biscuits

- 200 g de **Farin'UP Farine à Gâteaux**
- 1 œuf
- 5 cl d'huile de tournesol
- gros sel

Conseils de préparation

- 1) Dans la farine creusez un puits et ajoutez l'œuf battu et l'huile.
Formez une boule de pâte et recouvrez d'un film alimentaire.
Laissez reposer pendant 1 h au réfrigérateur.
- 2) Préchauffez le four à 180°C.
- 3) Etalez la pâte au rouleau.
Découpez en rectangles ou à l'aide d'emporte-pièces.
Déposez sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
Faites de petits trous dans les biscuits avec un cure-dent.
Saupoudrez de gros sel.
- 4) Enfourez pour 10 minutes

Notes

Laissez refroidir avant de déguster.

Couscous
Semoule de blé dur

Farine Fluide
Farine à Gâteaux
Farine Fermentante
Farinde de blé BIO
Farine d'épeautre
Farine de sarrasin
Farine de seigle
Farine Pâtisserie & Cuisine

Son d'avoine
Son de blé
Chapelure
Graines de courge
Graines de lin brun
Graines de pavot
Graines de sésame
Graines de tournesol
Mélange 6 graines
Pignons de pin



+ de recettes sur
farinup.com



Naturellement pratique



MOULINS DE KLEINBETTINGEN
Meuniers depuis 1704

Gougères



Préparation : 15 minutes
Repos : 1 heure
Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 300 g de **Farin'UP Farine à Gâteaux**
- 200 g de beurre
- 10 g de sel fin
- 8 oeufs entiers
- 1 demi-litre de lait
- 50 g de gruyère

Conseils de préparation

- 1) Faites bouillir le lait avec le beurre et le sel.
À ébullition ajoutez la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte.
Laissez dessécher un peu cette pâte.
- 2) Ajoutez et mélangez 2 par 2 les oeufs à la spatule afin d'obtenir une pâte semi-molle et légèrement collante.
Ajoutez-y le gruyère.
Bien mélanger et votre pâte est prête à être dressée.
- 3) Sur une plaque à four à l'aide d'une cuillère formez de petites boules d'environ la taille d'une balle de ping-pong.
- 4) Enfourez et laissez cuire pendant environ 25 minutes à 160°.

Notes

Laissez refroidir sur une grille avant de déguster.

Grissini aux 6 Graines



Préparation : 20 minutes
Repos : 20 minutes
Cuisson : 10 à 15 minutes

Ingrédients

- 250 g de **Farin'UP Farine fluide**
- 125 g d'eau
- 5 g de sel
- 10 g de levure boulangère
- 15 g d'huile d'olive
- 50 g de **Farin'UP Mélange 6 Graines**

Conseils de préparation

- 1) Versez la farine et le sel dans un saladier et y faire un puits.
- 2) Diluez la levure dans un peu d'eau tiède.
- 3) Ajoutez cette levure diluée à la farine, l'huile, puis incorporez en mélangeant petit à petit le reste d'eau.
- 4) Pétrir pendant une dizaine de minutes.
- 5) Étalez la pâte en rectangle d'une épaisseur de 1cm.
- 6) Humidifiez d'eau la surface de la pâte à l'aide d'un pinceau.
- 7) Parsemez toute la pâte du mélange 6 graines* et passez un léger tour de rouleau afin de faire pénétrer les graines.
- 8) Découpez en bandes régulières de 1cm et allongez-les sur une plaque de four revêtue de papier sulfurisé. Laissez reposer 20 minutes.
- 9) Enfourez à 200°C pendant 10 à 15 minutes pour des grissini croquants.

Notes

Laissez refroidir à l'air ambiant.

* variez les goûts en remplaçant **Farin'UP Mélange 6 Graines** par **Farin'UP Graines de Pavot** ou **Farin'UP Graines de Sésame toastées**.

Tomates Cerises caramélisées et Graines de Sésame toastées



Préparation : 5 minutes
Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

- 250 g de tomates cerises
- 150 g de sucre
- 50 g de **Farin'UP Graines de Sésame toastées**

Conseils de préparation

- 1) Lavez les tomates et piquez-les, avec des cure-dents.
- 2) Préparez un bol de Graines de Sésame Toastées.
- 3) Chauffez votre sucre sur un feu doux en mélangeant régulièrement. Le caramel est prêt lorsque celui-ci brunit légèrement.
- 4) Hors du feu, trempez vos tomates à mi-hauteur et rapidement roulez-les dans les graines de sésame.
- 5) Disposez vos tomates cerises sur une assiette.

Notes

Laissez refroidir à l'air ambiant.



+ de recettes sur
farinup.com