

Gressins au basilic



Cette année, pour Noël, les gâteaux apéritifs étaient faits maison ! J'ai donc deux recettes à vous proposer et il y en aura une autre après que je vais faire pour le nouvel an. Les gâteaux apéritifs maison c'est vraiment très bon, sans ajout de sel, pas trop gras et tellement plus savoureux. En particulier ces gressins au basilic, j'ai beaucoup apprécié leur petit goût qui rappelle le sud. Une recette très simple à réaliser pour les occasions ou tout simplement pour grignoter devant la télé !

Pour une trentaine de gressins

Ingrédients:

220g de farine

80g de beurre

90g de gruyère râpé

1c. à café 1/2 de sel

2c. à café de basilic séché

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine, le beurre coupé en morceaux, le gruyère râpé et le sel jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse.

Incorporez le basilic en pétrissant rapidement. Ajoutez de l'eau pour lier l'ensemble. Laissez reposer au réfrigérateur au moins 1H.

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 6mm.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Découpez des lanières de 1cm de large. Vrillez-les sur elles-mêmes puis disposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez pour 15min jusqu'à ce que les gressins soient légèrement dorés. Sortez du four et laissez refroidir sur une grille.

Les gressins se conservent parfaitement pendant deux semaines dans une boîte hermétique.