

Biscuits apéro ail et fines herbes



Ingrédients

1 pâte feuilletée

Sel de Guérande

Ail en poudre

Herbes de Provence

Ecraser une petite poignée de sel de Guérande au rouleau à pâtisserie et conserver.

Etaler la pâte feuilletée et répartir dessus le sel écrasé et l'ail et les herbes de Provence.

Enfoncer les ingrédients dans la pâte en passant le rouleau à pâtisserie



Retourner la pâte, saupoudrer d'ail et d'herbe de Provence et repasser le rouleau par-dessus.

Rouler la pâte sur elle-même pour en faire un boudin



Découper des tranches d'environ 1 cm d'épaisseur et les positionner à plat sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.



Mettre au four 10 minutes à 200°
Les biscuits apéros sont cuits quand la pâte est dorée.



Conseil : Si votre « boudin de pâte » est trop mou et ne se coupe pas facilement vous pouvez le mettre 1 heure au réfrigérateur afin de le durcir un peu (pour info celui de la photo n'a pas été mis au frais par manque de temps et les tranches sont un peu tordues du fait du découpage....)