



Woodies Salés



Préparation
15 min



Cuisson
15 min

INGREDIENTS

Les coques :

- 80 gr de chapelure de pain
- 1 oeuf
- 80 ml de lait
- 40 gr de poudre d'amandes
- 40 gr de parmesan rapé
- 1c. à café de levure chimique
- 20 ml d'huile d'olive

La garniture :

- 100 gr de fromage frais
- 1c. à soupe de pesto basilic
- 3 tranches de jambon cru

USTENSILES

- 1 four
- 1 fouet
- 1 casserole

PRÉPARATION

- 01 Broyez le pain de la veille pour en faire de la chapelure.
- 02 Mélangez la chapelure, la poudre d'amande, la levure chimique et le parmesan rapé.
- 03 Dans un autre bol fouettez l'oeuf et y incorporez le lait et l'huile et bien mélangez le tout.
- 04 Incorporez ce mélange à la précédente préparation et fouettez bien le tout afin d'obtenir une pâte homogène.
- 05 Façonnez des coques avec un nombre pair et du même calibre disposez sur une plaque de four (suflurisé) et enfournez durant 15 min à 180°C.
- 06 Pour la garniture mélangez le fromage frais et le pesto de basilic et répartir une fois refroidi sur chaque coque. Disposez dessus du jambon cru et fermez à l'aide d'une autre coque vos woodies.

Astuce anti-gaspi du mois

Cette recette est une base de biscuit et peut être revisitée avec d'autres garnitures sucrées ou salées.



www.crumbler.fr



06 45 25 87 92



contact@explicat.fr