

TORSADES SALÉES À L'ARMOISE



Ingrédients pour 6 torsades

Ingrédient	Quantité
pâte feuilletée	1
Armoise (feuilles et fleurs ou graines)	1 càs
oeuf (jaune)	1
crème culinaire	1 càs

Préparation

1. Préchauffer le four 2. Laver et sécher les feuilles 3. Déposer sur la pâte les graines et les feuilles 4. Passer le rouleau à pâtisserie dessus afin de les incruster dans la pâte 5. Mélanger le jaune d'œuf battu avec la crème 6. Badigeonner la pâte avec ce mélange 7. Découper la pâte en bande de 2 cm de large et les torsader 3 ou 4 fois 8. Poser les torsades sur la feuille de cuisson (déposer sur la plaque du four) 9. Enfourner 30' 10. Laisser tiédir

2. parfait pour tremper dans l'houmous

3. La pâte brisée convient aussi