

Biscuits apéritifs à la farine de maïs

& olives



Pour 12 biscuits (façon gressins)

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes (13 minutes)

- 2 c à soupe de farine de maïs (50 g)
- 3 c à soupe de farine de blé (70 g)
- 70 g de beurre
- 1 oeuf
- 4 c à soupe de lait
- 2 c à soupe d'olives vertes (dénoyautées et coupées en petits dés)
- 1 c à soupe de parmesan râpé
- 1/2 sachet de levure chimique
- Beurre pour la plaque
- Sel
- *Poivre*

Faites ramollir le beurre au four à micro-ondes *quelques secondes*.

Ajoutez l'oeuf, 1 pincée de sel, le lait, le poivre et mélangez. Ajoutez les olives et le parmesan et mélangez de nouveau.

Incorporez alors la farine de maïs, la farine de blé et la levure tamisées. (Si la pâte est compacte, ajoutez un peu d'eau froide). *Au contraire, si la pâte est trop molle ajoutez de la farine ce qui fut mon cas*. Formez une boule, filmez-la et laissez-la reposer au frais 30 minutes.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Prenez des boulettes et façonnez-les en "doigts" ou en gressins. *Pour ma part, j'ai choisi de façonner la pâte en un gros boudin que j'ai ensuite partagé en 4, puis chaque portion en 3 pour arriver à 12 portions. Roulez chaque portion pour former des gressins de même longueur et disposez-les sur une plaque beurrée ou recouverte de papier sulfurisé ou encore sur un tapis de cuisson en silicone.*

Conseil de chef Damien : Vous pouvez aussi abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie et la détailler en formes géométriques.

Enfournez et laissez cuire 15 minutes. *Chez moi, ils ont cuit en 13 minutes. Laissez refroidir sur une grille.*

Si vous ne les consommez pas tout de suite, ils se conservent très bien dans une boîte hermétique au frais pendant quelques jours.