



Galettes au cumín

Préparation

Ingédients

150 g de farine

5 cl d'huile d'olive

5 cl de muscat

1 c à s de graines de cumín

Sel

versez l'huile et le muscat dans la farine salée et creusée en fontaine. Pétrissez rapidement. Laissez reposer au moins 1 h dans une feuille de papier d'aluminium. Prélevez des noix de pâtes et formez des boulettes aplaties, disposez-les sur la plaque à pâtisserie huilée. Enfournez 15 à 20 mn th 6-7. Surveillez : les galettes doivent être dorées et non sèches. Servez froid ou tiède.