



Finger food

Biscotti d'épautre aux noix de cajou et curry



35 min **15 min** **20 min** **0** **247**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Étape 1

Préparation des biscotti salé épautre, cajou et curry

- 1 Faire légèrement griller à sec les noix de cajou au four sur une plaque.
- 2 Dans un saladier mélanger la farine, la levure, le curry, le sel, le poivre et le curry.
- 3 Ajouter l'huile d'olive, le lait, l'oeuf et bien mélanger.
- 4 Ajouter les noix de cajou.
- 5 Bien amalgamer la pâte à la main.
- 6 Séparer la pâte en deux boudins et les fariner.
- 7 Les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les aplatir sur 1cm d'épaisseur environ.
- 8 Faire cuire les pains au four à 180°C (Th.6) pendant 15 minutes.
- 9 Sortir les pains et les laisser refroidir quelques minutes.
- 10 Couper les pains en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- 11 Remettre les biscotti sur la plaque et faire cuire 3 minutes de chaque côté.
- 12 Les sortir du four et les laisser refroidir avant de les déguster.

180 g **Farine complète**
1 c. à soupe **Levure chimique**
40 g **Huile d'olive**
4 c. à soupe **Lait demi-écrémé**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
60 g **Noix de cajou**
2 c. à café **Curry**
1 c. à café **Sel**
1 c. à café **Poivre**