



Pâtes Crozets



30 min 30 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

345

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour les crozets

300 g **Farine de sarrasin**

4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

10 cl **Lait demi-écrémé**

Ingrédients pour le façonnage

1 **Farine**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Battre les œufs dans un saladier à l'aide d'une fourchette.
- 2 Verser la farine dans un autre saladier et creuser un puits.
- 3 Ajouter les œufs dans le puits et mélanger à la main.
- 4 Verser le lait et travailler rapidement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène.

Étape 2

Façonnage des crozets

- 1 Étaler finement la pâte à crozets à l'aide d'un laminoir.
- 2 Disposer la pâte sur une planche farinée.
- 3 Découper la pâte en petits carrés de 1 cm à l'aide d'un couteau d'office.
- 4 Prévoir environ 15 min de cuisson dans une eau bouillante salée pour des crozets fondants.