Pâtes

Crozets

30 min	30 min	0	0	345
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 oeufs 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. Etaler 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.