

Chips aux épices

Silvio Germann



Rezept für 4

Ingrédients

375 g de farine
125 ml d'eau
40 ml d'huile d'olive
16 g de sel
6 g d'ail séché
12 g de graines de coriandre
10 g de cumin
8 g de poivre long

Préparation

30 à 40 chips en fonction de l'anneau (diamètre de 5 cm) Mixer très fin toutes les épices au Thermomix ou à l'aide d'un batteur électrique. Verser la farine, l'eau et l'huile d'olive dans un saladier, ajouter toutes les épices et malaxer le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes. Abaisser la pâte très fin, puis la faire cuire à 180 °C air chaud pendant trois minutes. Retirer la pâte précuite du four et découper des chips rondes. Faire cuire les chips aux épices à 180 °C air chaud pendant 5 à 7 minutes. Une fois refroidies, les chips peuvent s'accompagner de garnitures selon les goûts.

Anrichten

À la vidéo!