



Biscuits croustillants au parmesan, ailes de poulet miel-curry et houmous de betteraves rouges

Biscuits croustillants au parmesan
Pour 4 personnes

100gr de farine
60gr de beurre
90gr de parmesan
Quelques branches de ciboulette
10 cl d'eau
Sel
Poivre du moulin

1/ Mélangez successivement du bout des doigts la farine, le beurre et le parmesan. Ajoutez le sel, le poivre, la ciboulette hachée et les 10cl d'eau. Mélangez à nouveau, sans trop malaxer. La pâte doit rester souple et un peu collante.

2/ Roulez cette pâte en boudin dans du film alimentaire et placez au congélateur pendant 45 minutes.

3/ Sortez les boudins du congélateur, retirez le film plastique et tranchez le boudin en fines rondelles que vous déposerez sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Posez une feuille de papier sulfurisé par-dessus les biscuits et étalez légèrement au rouleau.

4/ Retirez la feuille qui recouvre les biscuits et enfournez à 200° pendant une bonne douzaine de minutes. Les biscuits doivent être dorés.

Ailes de poulet miel-curry
Pour 4 personnes

20 ailes de poulet fermier
5 càs de miel
2 càs de sauce soja
5 jeunes oignons hachés
1 piment rouge haché
1 càs de curry jaune
Un petit morceau de gingembre râpé
Quelques branches de romarin

1/ Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients de la marinade jusqu'à obtenir une sauce épaisse.

2/ Disposez les ailes de poulet dans un plat sans les superposer et versez la marinade par-dessus. Couvrez d'un film plastique et laissez reposer 24h.

3/ Cuisez au barbecue ou au grill très chaud pendant une quinzaine de minutes.

Houmous de betteraves rouges
Pour 4 personnes

500gr de betteraves rouges cuites
3 càs de pâte de sésame
1 gousse d'ail
1 càs d'huile d'olive
Le jus d'un demi-citron
2càc de cumin en poudre
Sel et poivre du moulin

Accompagnement :

1 baguette (ficelle)
Huile d'olive en spray
Ail

1/ Coupez les betteraves en morceaux et placez-les dans le bol du blender. Ajoutez-y la pâte de sésame, l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail et le cumin. Assaisonnez de sel et de poivre. Mixez et goûtez pour rectifier l'assaisonnement.

2/ Placez au frais pendant une bonne heure.

3/ Pendant ce temps, coupez des rondelles de baguette, frottez-les d'ail et aspergez-les d'huile d'olive.

4/ Faites griller les toasts sous le grill du four pendant quelques minutes, jusqu'à ce qu'ils dorent.

5/Servez les biscuits au parmesan, les ailes de poulet et l'houmous avec ses toasts.