

LES MUSTEA

Comme les romains de l'antiquité, préparez des Mustea ! Ces pâtisseries salées au fromage de chèvre, anis et cumin, peuvent se déguster en apéritif, ou bien en entrée, accompagnées d'une salade...



INGREDIENTS

- 1 cuillère à café de grains d'anis
- 1 cuillère à café de grains de cumin
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 petites tasses à café de farine
- 1 verre de cidre
- 1 fromage de chèvre bien sec
- 15 feuilles de laurier

RECETTE

1. Allumer le four (thermostat 7).
2. Badigeonner d'huile le fond d'une poêle.
3. Faire rôtir dans cette poêle les grains de cumin et d'anis, 5 minutes en remuant.
4. Verser les grains rôtis dans un mortier et les écraser avec un pilon.
5. Râper le fromage de chèvre.
6. Mettre la farine, l'huile le mélange de cumin et d'anis, le fromage râpé dans un saladier puis malaxer avec ses mains.
7. Ajouter le cidre progressivement en continuant à malaxer.
8. Quand la pâte ne colle plus à tes doigts et que tu peux en faire une belle boule elle est prête.
9. Disposer les feuilles de laurier sans qu'elles se touchent.
10. Former avec la pâte 15 boulettes.
11. Poser chacune des boulettes sur une feuille de laurier.
12. Aplatir les boulettes.
13. Inciser chacun de ces petits gâteaux.
14. Mettre au four pendant 2 à 3 minutes.