

Pain croustillant | Crème aux herbes



Pain croustillant

300 g de mélange multi-grains
230 ml de lait
30 g de beurre
5 g de sel

1. Chauffer le lait et le beurre, incorporer la farine multi-grains. Pétrir à la main ou au robot de cuisine afin d'obtenir une pâte. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur
2. Ensuite, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 mm env. ou utiliser un laminoir à pâtes. Cuire env. 25 min à 165 degrés jusqu'à ce que le pain soit croustillant.

Crème aux herbes

40 g de persil
40 g de ciboulette
30 g de cerfeuil
10 g d'estragon
40 g d'épinards
20 g d'aneth
160 g de blanc d'œuf
2 g de xanthane
60 ml de vinaigre de cidre
5 g de sel
400 ml d'huile de colza

1. Mixer les herbes aromatiques avec le blanc d'œuf. Ajouter le sel et le vinaigre
2. Incorporer lentement l'huile de colza comme pour une mayonnaise, ajouter la xanthane et rectifier éventuellement l'assaisonnement avec du sel et du vinaigre

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch