



Domaine Le Pontet
Eveille votre palais

Chips de maïs au graines de lin

Ingrédients :

260gr Farine de maïs
130gr Graines de lin
650ml d'eau bouillante
130gr d'huile de tournesol
13gr de Sel



Préparation :

Mélanger la farine avec le sel et rajouter l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Ajouter l'huile de tournesol et mélanger à nouveau jusqu'à l'absorption complète de l'huile, puis ajouter les graines de lin.

Mettre le mélange en petit tas fait à l'aide de deux cuillères à café sur un papier sulfuriser et ajouter un autre papier sulfuriser par-dessus, puis étaler à l'aide d'un rouleau à pâte.

Mettre au four à 180° environ 15mn jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

A conserver dans une boîte hermétique.

Domaine Le Pontet Famille Mestral, Route de la Dôle 40, 1276 Gingins

www.domaine-le-pontet.ch