

## *Les biscuits apéritifs*

### Ingrédients :

- des herbes du jardin selon le goût : romarin, thym, estragon, origan, menthe, persil...
- 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**
- 2 verres d'eau salée

Rincer et émincer les herbes fraîches.

Faire bouillir 2 verres d'eau salée. Y verser 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**, ainsi que les herbes préparées. Mélanger au fouet sur feu très doux, jusqu'à épaissement.

Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson pour former une abaisse de 1 cm d'épaisseur et la laisser refroidir (l'abaisse doit se tenir). Couper des carrés de 3cm de côté environ et les faire dorer dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile d'olives.

Les poser sur du papier absorbant et saler si nécessaire. Servir en apéritif ou avec une salade.

*Idée gourmande* : ajouter du parmesan haché dans la préparation durant la cuisson. Plonger les carrés dans la semoule avant de les faire frire pour augmenter le croustillant.

*Astuce* : cuisiner la bouillie la veille et la stocker au froid : elle se tiendra mieux et deviendra croustillante plus rapidement durant la cuisson.

## *Les biscuits apéritifs*

### Ingrédients :

- des herbes du jardin selon le goût : romarin, thym, estragon, origan, menthe, persil...
- 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**
- 2 verres d'eau salée

Rincer et émincer les herbes fraîches.

Faire bouillir 2 verres d'eau salée. Y verser 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**, ainsi que les herbes préparées. Mélanger au fouet sur feu très doux, jusqu'à épaissement.

Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson pour former une abaisse de 1 cm d'épaisseur et la laisser refroidir (l'abaisse doit se tenir). Couper des carrés de 3cm de côté environ et les faire dorer dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile d'olives.

Les poser sur du papier absorbant et saler si nécessaire. Servir en apéritif ou avec une salade.

*Idée gourmande* : ajouter du parmesan haché dans la préparation durant la cuisson. Plonger les carrés dans la semoule avant de les faire frire pour augmenter le croustillant.

*Astuce* : cuisiner la bouillie la veille et la stocker au froid : elle se tiendra mieux et deviendra croustillante plus rapidement durant la cuisson.

## *Les biscuits apéritifs*

### Ingrédients :

- des herbes du jardin selon le goût : romarin, thym, estragon, origan, menthe, persil...
- 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**
- 2 verres d'eau salée

Rincer et émincer les herbes fraîches.

Faire bouillir 2 verres d'eau salée. Y verser 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**, ainsi que les herbes préparées. Mélanger au fouet sur feu très doux, jusqu'à épaissement.

Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson pour former une abaisse de 1 cm d'épaisseur et la laisser refroidir (l'abaisse doit se tenir). Couper des carrés de 3cm de côté environ et les faire dorer dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile d'olives.

Les poser sur du papier absorbant et saler si nécessaire. Servir en apéritif ou avec une salade.

*Idée gourmande* : ajouter du parmesan haché dans la préparation durant la cuisson. Plonger les carrés dans la semoule avant de les faire frire pour augmenter le croustillant.

*Astuce* : cuisiner la bouillie la veille et la stocker au froid : elle se tiendra mieux et deviendra croustillante plus rapidement durant la cuisson.

## *Les biscuits apéritifs*

### Ingrédients :

- des herbes du jardin selon le goût : romarin, thym, estragon, origan, menthe, persil...
- 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**
- 2 verres d'eau salée

Rincer et émincer les herbes fraîches.

Faire bouillir 2 verres d'eau salée. Y verser 1 verre de **semoules de gruau du moulin à eau de Marie Ravenel**, ainsi que les herbes préparées. Mélanger au fouet sur feu très doux, jusqu'à épaissement.

Étaler la préparation entre 2 feuilles de papier cuisson pour former une abaisse de 1 cm d'épaisseur et la laisser refroidir (l'abaisse doit se tenir). Couper des carrés de 3cm de côté environ et les faire dorer dans une poêle, avec du beurre ou de l'huile d'olives.

Les poser sur du papier absorbant et saler si nécessaire. Servir en apéritif ou avec une salade.

*Idée gourmande :* ajouter du parmesan haché dans la préparation durant la cuisson. Plonger les carrés dans la semoule avant de les faire frire pour augmenter le croustillant.

*Astuce :* cuisiner la bouillie la veille et la stocker au froid : elle se tiendra mieux et deviendra croustillante plus rapidement durant la cuisson.