



Craque Aux Noix

Cevizli Krak



½ paquet de margarine
1 blanc d'œuf
1 tranche de fromage
1 tasse de yaourt
1 sachet de levure chimique
1 tasse de noix
½ cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour la surface :
1 jaune d'œuf
1 cuillère à soupe de cumin noir

- # Mettez dans un bol de pétrissage, de la margarine molle, du fromage écrasé, du blanc d'œuf, du sel et du yaourt. Mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la levure mélangé avec de la farine, et de la farine jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas aux mains.
- # Rajoutez enfin des noix puis pétrissez pour étaler les noix dans la pâte.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de pâte de la taille d'une noix, puis faites des barres de la taille de 4 doigts de largeur.
- # Placez les barres dans un plat de cuisson huilé, mettez du jaune d'œuf dessus puis saupoudrez du cumin noir.
- # Placez le plat au four préchauffé à 180 degrés, puis laissez cuire jusqu'à la grillade.

N-B; Vous pouvez préparez cette recette avec des noisettes ou des pistaches.