



Timbre d'Hicaz

Hicaz Pulu



200 gr. de margarine
1 blanc d'œuf
1 cuillère à soupe de vinaigre
½ verre de lait
De la Farine tant que possible
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
7-8 brins de persil
Pour la Surface ;
1 jaune d'œuf
1,5 tasses de fromage râpé

- # Mettez dans un bol creux, de la margarine ramolli, du lait et du blanc d'œuf. Mélangez le contenu.
- # Rajoutez du vinaigre, du bicarbonate, du sel et de la farine jusqu'à que la pâte ne colle plus dans les mains. Pétrissez.
- # Rajoutez le flocon de piment rouge et le persil haché tout en dernier pour ne pas modifier la couleur de la pâte.
- # Couvrez la pâte préparé et laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, séparez la pâte en deux. Ouvrez chaque pâte avec un rouleau à l'épaisseur du dos d'un couteau.
- # Mettez du jaune d'œuf sur les pâtes ouverte, à l'aide d'une brosse. Coupez des morceaux carré de la taille d'½ boîte d'allumette avec une roulette avec zigzag.
- # Placez les morceaux coupé, l'un à côté de l'autre. Mettez une pincé de fromage râpé sur chaque morceau.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 185 degrés jusqu'à la grillade. Servez quand ils refroidissent.

N-B: Le vinaigre permet de faire croustillant.