

in the ketomood

Gressins



Details :



env. 20 gressins



env. 10min



20 min

Ingredients :

200g de poudre d'amande
20g de parmesan en poudre
40g d'huile d'olive
2 oeufs
Herbes de provence
Sel & Poivre

Recette :

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger la poudre d'amande et le parmesan. Aromatiser le tout avec les herbes de provence selon votre goût. Saler, poivrer et incorporer la moitié de l'huile d'olive.

Ajouter l'oeuf battu et bien mélanger à nouveau.

Séparer votre pâte en 20 petites boules et les rouler en longs gressins avec la paume de la main.

Les placer sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.

Cuire 10min à 180°. Sortir les gressins du four, badigeonner du reste d'huile avec un pinceau et remettre au four entre 7 et 10min à surveiller selon votre souhait, plus ou moins dorés.

Bon apéro !