

CHIPS DE PAPRIKA

Ingrédients pour 4 personnes :

40 g de chapelure de pain de seigle

40 g de farine T55

3 g de fleur de sel

4 g de paprika

75 g d'eau

20 g de beurre

20 g de blanc d'œuf

QS de crème fouettée

Dans le bol d'un petit mixeur réunir la chapelure de pain de seigle, la farine, le paprika et la fleur de sel. Mixer le tout finement. Ajouter ensuite à ce mélange, le beurre fondu, le blanc d'œuf légèrement battu à la fourchette et l'eau. Bien combiner tous ces ingrédients à l'aide d'une spatule. Laisser reposer le mélange obtenu pendant 1 heure. Étaler finement le mélange obtenu sur une feuille de Silpast en un rectangle de 15 X 7 cm. Faire cuire dans un four à 180° pendant 4 minutes environ. Accompagner de crème fouettée.