Vaida Auzelyte
076 358 50 90
vaida@herbettes.ch

Murielle Borel-Pradervand
079 676 61 93
murielle@herbettes.ch

Les recettes des Herbettes

Septembre 2023

Bâtonnets noisette-carotte sauvage

Ingrédients :
2 œufs
60g de sucre brut
1 pincée de sel
120 g de margarine
120 g de noisettes moulues
15 g de graines de carotte sauvages vertes (fraiches ou séchée)
190 g farine d'épeautre

Battre les œufs, le sucre et le sel en mousse, ajouter la margarine.
Mélanger les noisettes, la farine et les graines de carottes débarrassées de leurs tiges et hachées menu.
Mélanger rapidement les deux préparations. Faire une boule et mettre au frigo pendant minimum 1 heure. Étaler sur un plan de travail enfariné à 7mm d'épaisseur et découper des bâtonnets. Les disposer sur une plaque et badigeonner avec un œuf battu.
Cuisson : 10 minutes à 180°C chaleur tournant. Laisser refroidir 10 minutes dans le four éteint entrouvert afin de rendre les biscuits bien croquants !
Et voilà un petit délice de fin d'été à croquer à pleines dents !

Attention à ne pas confondre la carotte sauvage avec ses cousines mortelles comme la cigüe. En cette saison, elle est facile à reconnaitre car les ombelles - quand elles se fanent et se transforment en graines - se replient sur elles-mêmes et se referment comme des petits nids.