

Gressins

Pour 20 personnes:

- 1 pâte à pizza rectangulaire – 100g de purée de tomates séchées – 65 g de parmesan ou de Grana Padano
- 50g d'un mélange de graines (sésame, pavot, lin ..etc.)

Étalez la purée de tomates séchées sur la pâte à pizza, ajoutez les $\frac{3}{4}$ du fromage fraîchement râpé.

Pliez en 2 et parsemez de graines. Donnez un coup de rouleau pour aplatir la pâte plier en 2, retournez la pâte, parsemez de graines puis redonnez un coup de rouleau. Mettre au frais 15 min.

Coupez la pâte en bandes, torsadez-les et déposez-les sur une plaque de cuisson. Saupoudrez du reste de fromage, enfournez pour 15 min environ dans un four préchauffé à 180° (th 5).

Laissez légèrement tiédir sur une grille et dégustez.