


The logo for Hélody Cuisine is enclosed in a red circle. It features the name 'Hélody' in a red, cursive font with a small cookie icon replacing the letter 'o'. Below it, the word 'Cuisine' is written in a red, sans-serif font.

Hélody
Cuisine

The title 'SOS Apéro' is enclosed in a red oval. It is written in a bold, black, sans-serif font.

SOS Apéro

*Sarrazin
Papaye et graines de courge*

Préchauffer le four à 180°C. Recouvrir la plaque du four de papier cuisson. Avec la pâte, former des boules de la taille d'une noix et les aplatir avec la paume de la main.
Mettre au four 20 min.
Bonne dégustation ☺

A smaller version of the Hélody Cuisine logo, featuring the name 'Hélody' in red cursive with a cookie icon, and 'Cuisine' in red sans-serif below it.

Hélody
Cuisine

Dans un saladier, verser le contenu du bocal. Ajouter 20 g de parmesan râpé et mélanger.
Ajouter 120 g de beurre demi-sel coupés en dés, et malaxer du bout des doigts, pour un effet pâte à crumble.
Ajouter 20 g d'eau et former une boule. Recouvrir de film étirable et mettre au congélateur 30 min.