

Bricelets salés

Hello les gourmands!

Qui aime les bricelets par ici? :-)

Nous avons ressorti notre fer à bricelets mais pour une version salée cette fois-ci. :-)

Nous vous les proposons au Gruyère, au cumin et au sésame. Bien sûr, ils peuvent être déclinés selon vos goûts. :-)

Une bonne idée pour vos apéritifs ou pour accompagner une entrée comme la terriner saumon-crevettes que vous trouverez sur notre blog.

Voici les ingrédients nécessaires pour réaliser environ **65 bricelets** :

- 250gr de farine
- 250gr de lait
- 100gr de crème entière
- 70gr de beurre
- 50gr de Gruyère
- 1 càs de cumin
- 2 càs de sésame
- Sel
- Poivre



C'est parti pour la recette!

Pour commencer, faites fondre **70gr de beurre** au micro-ondes pendant **1 minute à 600Watt**.

Ensuite, versez **250gr de lait** et **100gr de crème entière** dans un bol. Ajoutez les **70gr de beurre fondu** et mélangez.



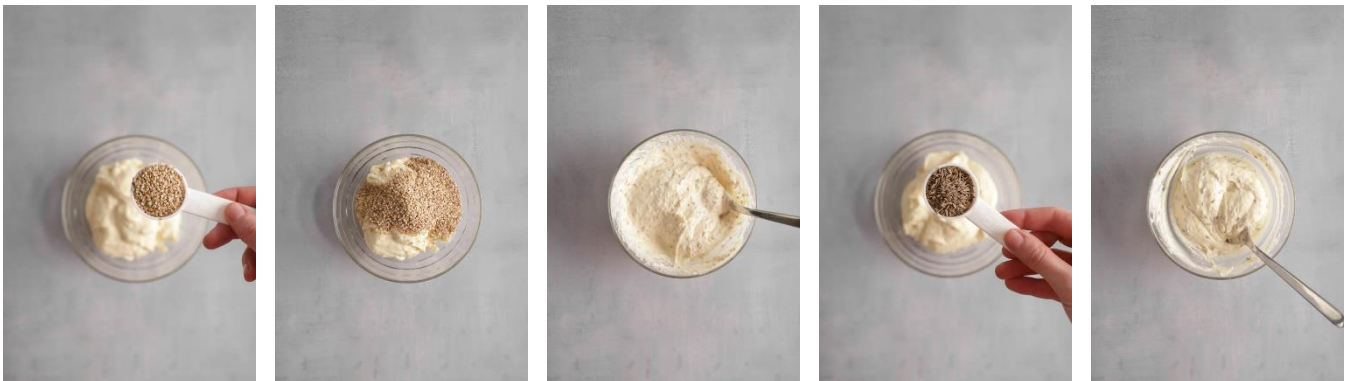
Tamisez **250gr de farine** pour ne pas avoir de grumeaux dans votre préparation. Mélangez énergiquement au fouet afin d'obtenir une préparation bien homogène.

Nous allons réaliser **3 sortes de bricelets**. Dans **3 bols**, répartissez la pâte à bricelets. Chaque récipient contiendra **environ 200gr** de préparation.



Dans le premier bol, ajoutez **2 càs de sésame**, **2 bonnes pincées de sel** et **3 tours de moulin à poivre** puis mélangez.
Dans le deuxième bol, versez **1 càs de cumin**, **2 bonnes pincées de sel** et **3 tours de moulin à poivre** puis mélangez.

Aidez-vous des cuillères de mesure pour ajouter précisément les épices.



Et pour finir, dans le dernier bol, râpez **50gr de Gruyère** à l'aide de la râpe microplane et mélangez.

Cette râpe est géniale, je l'utilise autant pour le sucré que pour le salé, je l'adore!

Les 3 sortes de bricelets sont maintenant prêtes pour la cuisson. :-) Commencez par allumer le fer à bricelets. Il doit être bien chaud avant d'y mettre la pâte.



Versez l'équivalent d'**une cuillère à café de pâte** dans votre fer afin d'obtenir des bricelets fins.

Une fois votre pâte à l'intérieur du four, fermez-le en appuyant légèrement. Laissez cuire environ **2-3 minutes**. La cuisson dépendra de votre fer à bricelets. Pour les premiers, ouvrez-le de temps en temps pour vérifier la cuisson.

Une fois le bricelet bien doré, retirez-le du four et laissez-le refroidir sur une grille et ainsi de suite jusqu'à ce que toute la masse soit utilisée.

Laissez les bricelets refroidir complètement avant de les mettre dans une boîte, sinon ils risqueraient de se ramollir.



Voilà de beaux bricelets salés, il n'y a plus qu'à se régaler! ;-)

Ils se garderont **environ 1 semaine** dans une boîte bien fermée et à température ambiante.

J'espère que vous les apprécierez. :-) Et si vous êtes plutôt becs à bonbons, je vous invite à aller voir notre recette de bricelets au rhum : [ICI](#).

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

