La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

biscuits apéro aux drèches

TEMPS DE RÉALISATION
20 min

DIFFICULTÉ

AGE MINIMUM
8a

COÛT
5€



DATE // JUILLET 2023
AUTEUR // CLOTILDE CHEVREAU & JEAN-FRANÇOIS HIRSCH
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

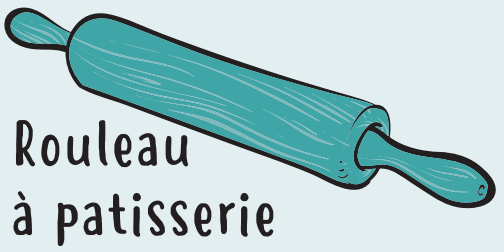
Fiche Tuto Préparer ses biscuits apéro aux drèches Rec-14

= Ingrédients =



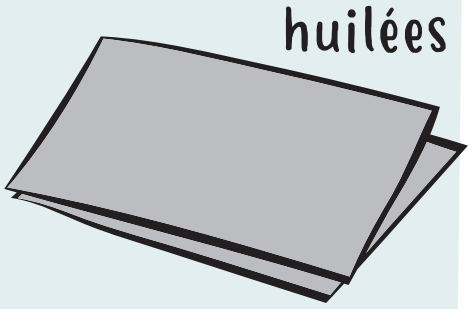
250 g de drèches pas trop humides
200 g de farine (blé ou autre)
15 g de sel
1 sachet de levure chimique
150 g d'eau tiède environ
50 g de mélange de graines (pavot, lin, sésame...)
5 g d'épices (curcuma, lin, paprika...)

= Matériels =

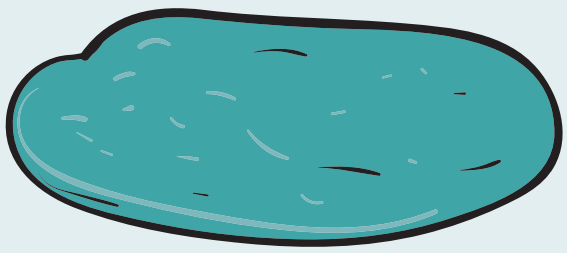


Rouleau
à patisserie

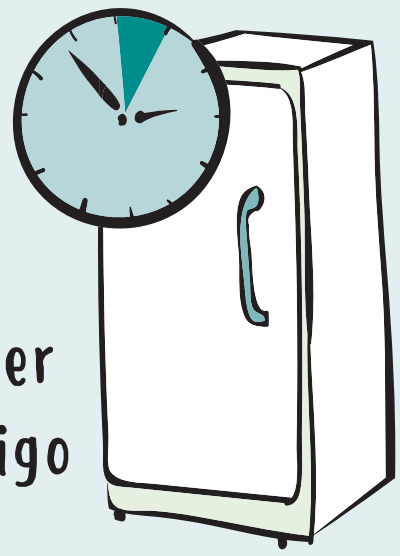
feuilles de cuisson
huilées



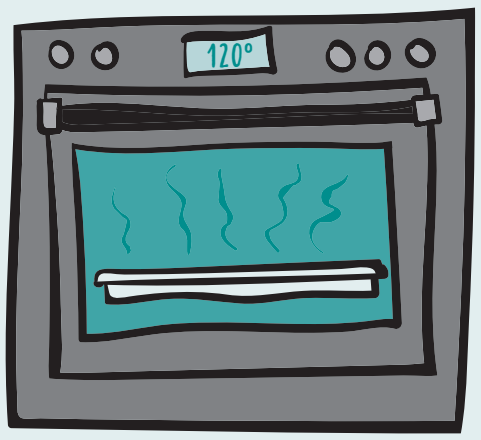
= Recette =



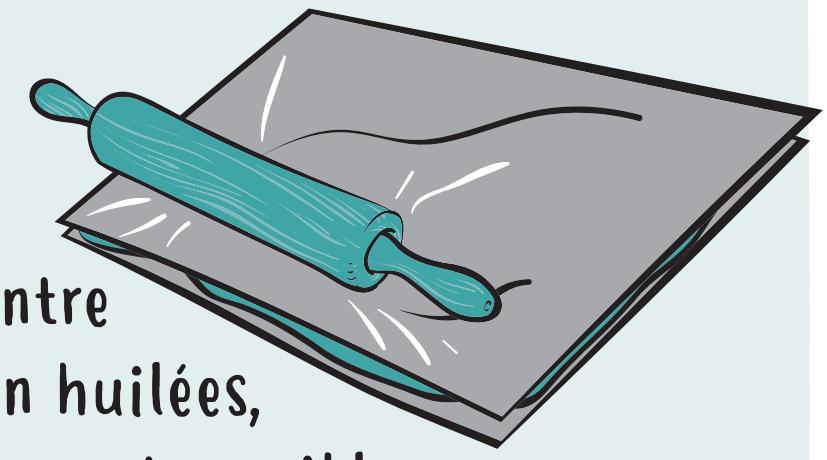
1 Mélanger tous les ingrédients et former une galette.



2 Laisser reposer 1 heure au frigo



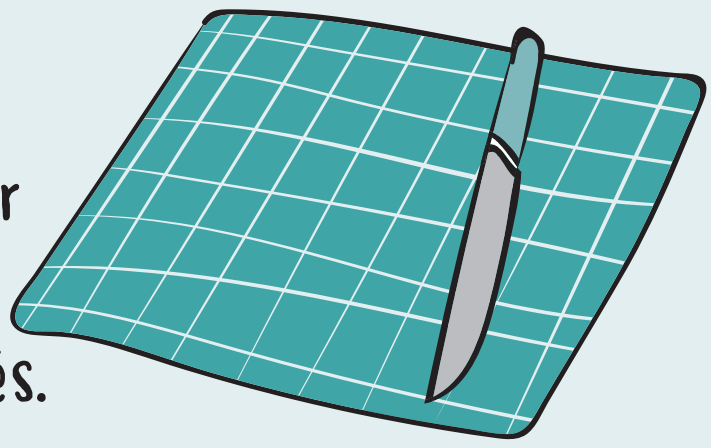
3 Préchauffer le four à 120° C



4 Etaler la pâte entre 2 feuilles de cuisson huilées, le plus finement possible.



5 Parsemez de quelques graines et redonnez un coup de rouleau.



6 Prédécouper la pâte en petits carrés.

7 Faire cuire 1 heure, jusqu'à ce que la pâte soit bien sèche.

La drêche est en quelque sorte la pulpe de la bière obtenue lors du processus de brassage : il s'agit de ce qu'il reste des céréales une fois le maische filtré.
Les drêches d'orge et de blé sont les plus courantes dans l'industrie brassicole.