

happy COOK*

La recette des dips variés et leurs biscuits



Recette réalisée avec
KENWOOD
Robot pâtissier
KHH320WH

* La cuisine du bonheur.



8 personnes



10 minutes



30 minutes

DIPS VARIÉS ET LEURS BISCUITS

PRÊT, FEU, TARTINEZ !

HOUMOUS

250 G DE POIS CHICHES EN CONSERVE
(ÉGOUTTÉS)
1 Gousse d'Ail
50 G DE TAHINÉ
1/3 CUIL. À CAFÉ DE PIMENT SÈCHE
EN Poudre
1/2 CUIL. À CAFÉ DE CUMIN MOULU

1 CUIL. À CAFÉ DE JUS DE CITRON
100 ML D'HUILE

4 CUIL. À SOUPE D'EAU FROIDE

SAUCE TOMATE ÉPICÉE

4 TOMATES FRAÎCHES
1/2 OIGNON ROUGE ÉPLUCHÉ
1/2 PIMENTS ÉPÉPINÉ
20 FEUILLES DE CORIANDRE FRAÎCHE

1 CUIL. À CAFÉ DE JUS DE CITRON

BISCUITS

200 G DE FARINE
1 CUIL. À CAFÉ DE LEVURE
50 G DE BEURRE
4 CUIL. À SOUPE D'EAU FROIDE
2 CUIL. À SOUPE DE FARINE

1 Pour le biscuit :

- Installer le Batteur K sur le robot. Mettre la farine, la levure, le beurre, l'eau, et le condiment dans le bol. Mélanger à vitesse 2 jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Fariner le plan de travail et y mettre la préparation. Etaler la pâte en un rectangle de 2mm d'épaisseur environ. La découper en carrés de 5 cm.
- Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Disposer les biscuits sur la plaque et recouvrir de papier sulfurisé. Poser une autre plaque à pâtisserie sur le dessus.
- Enfourner pour 10 minutes, dans un four préalablement chauffé à 180°C. A la fin de la cuisson, poser les biscuits sur une grille et laisser refroidir.

2 Pour le houmous :

- Placer tous les ingrédients de la recette dans le Bol multifonction équipé du couteau. Mixer à vitesse 4 pendant 30 secondes.
- Réserver dans un bol.

3 Pour la sauce tomate épicée :

- Mettre tous les ingrédients de la recette dans le Bol multifonction équipé du couteau. Utiliser la touche Pulse pour obtenir la consistance désirée.

Servir les Dips avec les biscuits.

Toutes nos recettes sur boulanger.com

