



Pâte aux flocons d'avoine et graines de pavot

Ingrédients :

200 grammes de farine

60 grammes de flocons d'avoine (petits)

10 grammes de graines de pavot

2 c.à café de sel

6 c.à soupe d'huile d'olive

eau froide

Préparation :

Mettre la farine, les flocons d'avoine, les graines de pavot et le sel dans le bol du robot

Mettre en route le robot, ajouter l'huile

Ajouter peu à peu l'eau froide jusqu'à la formation d'une boule

Laisser reposer la pâte à température ambiante 30 minutes

Etaler et mettre dans un moule beurré et fariné

