

## CRAQUELINS AU FROMAGE ET ÉPICES



### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges  
450g

### INGRÉDIENTS

500  
g



- 200 g de parmesan râpé
- 30 g de purée de piment rouge Bresc
- 110 g de farine
- 105 g de blanc d'œuf
- 1 œuf
- sel et poivre

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Mélanger bien tous les ingrédients. Faire chauffer le four à 160°C.  
Étaler le mélange dans la forme souhaitée. Faire dorer les  
craquelins en 10 minutes.