

Galettes au blé noir, Kiri et noix

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Petite galette farcie roulée à découper et à dévorer pour l'apéritif. Le Kiri ce n'est pas que pour les enfants !! Cette bouchée apéritive est très douce et appréciée par toutes et tous.

Ingrédients (pour 2 galettes soit 15-20 bouchées) :

- * 2 galettes
- * 4 Kiri
- * 60g de cerneaux de noix

Préparation :

Prendre une galette au blé noir froide préparée à l'avance (voir ma recette).

Casser les noix pour obtenir 60g de cerneaux de noix.

Les hacher assez finement pour éviter que des gros morceaux ne percent la galette. Ne pas réduire en poudre quand même.

Dans un bol, mettre les 4 Kiri et les noix. Bien écraser avec un pilon pour rendre l'ensemble souple et homogène. On peut finir avec une fourchette

Etaler le tout uniformément sur la galette.

L'enrouler pour obtenir un «boudin».

Mettre au frais emballer dans du papier film 1h.

Quand la galette est bien froide, couper des tronçons de 1 à 2cm de large.

Les faire tenir avec un cure-dent.

Réservez au frais jusqu'au moment de servir.

Astuces :

Si on aime un peu plus épicé, on peut ajouter du piment ou du poivre avant d'enrouler.

On peut remplacer le Kiri par de La vache qui rit plus tendre et tartinable.

On peut remplacer les noix par des noisettes, des amandes, de la noix de pécan, de la macadamia... Pourquoi pas avec des cacahuètes aussi ?

