Bols croustillants: dérouler 1 abaisse de pâte à nouilles, la couper en 4 morceaux dans la largeur, badigeonner d'huile, assaisonner avec des herbes séchées, du paprika ou du poivre. Poser sur une feuille d'aluminium froissée. Cuisson: env. 6 min à 200° C. Garnir les bols de salade.

Recette Betty Bossi
Hors-d'œuvre vite faits & tapas variées / 2008
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch