C'est une recette italienne, absolument super et très adaptable avec diverses herbes ou graines aromatiques (coriandre, sésame, cumin etc..).

500 g de farine, 1 sachet de levure, 1 verre de lait, 150 g de beurre fondu tiède, sel, un bouquet de sauge ciselée.

Clarifier le beurre et le laisser tiédir.Ciseler un gros bouquet de sauge (ou romarin ou thym ou mélangé).
Mélanger la farine, la levure, le sel, la sauge, faire un puits et mettre le lait et le beurre fondu.
Manier rapidement jusqu'à ce que la pâte se détache des mains.
Façonner une boule. Fariner et laisser reposer au moins une heure.
Etaler la pâte et la découper en bâtonnets.
Disposer sur la plaque du four et laisser cuire 7 & 8 minutes . Four préchauffé therm 6/7