

LES CRAKERS AUX AROMATES

« Pour accompagner une soupe, une tartinade ou en biscuits apéritifs. Ecoutez, ça craque sous les dents!

PARTS

/

PRÉPARATION

10'

CUISSON

20'

Matériel:

1 saladier, 1 balance, 1 rouleau à pizza, 2 feuilles de papier sulfurisé, 1 plaque de cuisson, 1 rouleau à pâtisserie



LES INGRÉDIENTS

200g de farine de sarrasin
8 cl d'huile d'olive
8 cl d'eau légèrement tiède
Mélange d'aromates (Thym, romarin, origan)
Sel, poivre

LES ÉTAPES

1. Préchauffer votre four à 180° C.
2. Dans un saladier, verser la farine, l'huile, l'eau et une pincée de sel et de poivre.
3. Malaxer rapidement, jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène.
4. Attention, ne pas malaxer trop longtemps, sinon les crackers perdent du croustillant! Si la pâte est trop sèche, ajouter un peu d'huile et/ou d'eau.
5. Laver et ciseler vos herbes aromatiques. Ajouter les à la pâte, ainsi que vos graines.
6. Etaler votre pâte sur une feuille de papier cuisson.
7. Ecraser la pâte au rouleau à pâtisserie, jusqu'à ce que celle-ci fasse environ 2 millimètres.
8. Prédécouper la pâte en petits rectangles, traçant des lignes avec la roulette à pizza dentelée.
9. Cuire la pâte pendant 10 minutes, recouverte de la deuxième feuille de papier sulfurisé.
10. Lorsque la pâte a refroidi, finir de découper les crackers, présenter dans une assiette.

Les crackers peuvent être utilisés en version sucrée. Remplacer alors les aromates par des fruits secs, des pépites de chocolat, de la cannelle ou de la menthe ciselée...



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

