



Cuisine et
dépendances

Crackers à tartiner



Pour la recette, j'ai recyclé un reste de farine de maïs et quelques flocons d'avoine. La farine de maïs est à ne pas confondre avec la fécule de maïs (ou Maïzena) : la farine a une couleur jaune, son goût est bien plus prononcé.

On obtient des crackers plus "roots" que les habituels toasts au pain de mie, qu'on peut consommer seuls ou tartinés.

Ingrédients (pour une trentaine de biscuits) :

- 75 g de farine complète
- 50 g de farine de maïs
- 35 g de flocons d'avoine
- 1 yaourt (au soja)
- 20 g de parmesan râpé
- une cuil à soupe d'origan séché
- sel, poivre

Préparation :

Préchauffer le four th. 7 (210°C). Chemiser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Mélanger tous les ingrédients ensemble (sans trop les pétrir) pour former une pâte homogène, on peut rajouter quelques cuil à soupe d'eau si la pâte est trop sèche.

Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte sur un plan fariné jusqu'à obtenir une épaisseur de 2-3 mm. Découper à l'emporte-pièces selon la forme désirée.

Disposer les biscuits sur la plaque à pâtisserie et laisser cuire une dizaine de minutes.

Laisser ensuite refroidir sur une grille à pâtisserie pour qu'ils finissent de sécher.

On peut servir des crackers à l'apéritif naturels ou nappés de fromage frais aux herbes, de tarama ou de caviar d'aubergines par exemple.

Le 16 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/16/index.html>