

CRACKERS AIL DES OURS / FLEUR DE SEL



Ingrédients pour 35 crackers Ø4cm

Ingrédient	Quantité
farine	180 gr
Feuilles d'ail des ours	1
Huile d'olive	4 càs
eau	8 càs
sel	1 pincée
poivre noir fraîchement moulu	0 càc
Fleur de sel	

Préparation

1. Émincer finement au couteau les feuilles d'ail des ours, mettre tous les ingrédients (sauf la fleur de sel) dans le bol du robot muni du crochet pétrisseur, mélanger, laisser pétrir 5 minutes, la pâte doit être homogène et souple. Si elle est trop sèche remettre un peu d'eau, si elle est trop collante un peu de farine.

2. Préchauffer le four à 180°

3. Sur le plan de travail (inutile de fariner la pâte ne colle pas), étaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de ± 5 mm, la plier en deux puis étaler de nouveau, replier encore une fois sur elle même (c'est le même principe que la pâte feuilletée, les différentes couches vont donner aux crackers leurs croustillant typique). Au bout de trois pliages, étaler la pâte sur ± 3 mm d'épaisseur et découper soit à l'emporte pièce (pour avoir des formes précises), soit simplement au couteau. Poser les biscuits sur un silpat, les piquer avec les dents d'une fourchette et saupoudrer de fleur de sel. Enfourner pour 20 minutes, les crackers doivent être légèrement dorés et bien croustillants.

4. Laisser refroidir avant de déguster. Ils se conservent bien dans une boîte en fer.
