

CRACKERS AU LIERRE TERRESTRE

Ingrédients pour 60 crackers

Ingrédient	Quantité
eau	100 gr
Farine de blé	90 gr
farine de riz	90 gr
saindoux	40 gr ('pommade' = mou)
Lierre terrestre	3 gr (feuilles uniquement)
sel	QS
Poivre noir	QS
Curcuma	QS (pour la couleur)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Emincer le lierre terrestre.

3. Mélanger les ingrédients dans un bol et travailler la pâte à la main jusqu'à obtenir une pâte soupe. Rectifier éventuellement avec de la farine ou de l'eau.

4. Abaisser la pâte sur le plan de travail jusqu'à une épaisseur de +/- 3mm. Replier la pâte sur elle-même et l'étaler à nouveau. Répéter cette opération 4 fois. Poser la pâte sur un silpat ou un papier sulfurisé et abaisser-la à 2-3mm. Découper la pâte à l'emporte pièce ou au couteau. Récupérer l'excédent de pâte et recommencer l'opération. Piquer les crackers avec une fourchette ou un pic à brochette. Saupoudrer de fleur de sel (optionnel). Poser le silpat sur une plaque et enfourner pour 18-20 minutes.

5. Sortir la plaque du four (avec des gants :)) et laisser refroidir quelques minutes.

-
-
6. Le mélange farine de riz / farine de blé permet d'éviter que la pâte ne soit trop élastique. Vous pouvez essayer avec des farines sans gluten et bien sûr avec d'autres herbes sauvages (ail des ours - voir la recette sur ce site, ortie, thym, romarin, etc..)
-
-