## CRACKERS AU LIERRE TERRESTRE X CUISINE SAUVAGE

## 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	0 QS
Poivre noir	0 QS
Curcuma	0 QS (pour la couleur)

## **Préparation**

1.	réchauffer 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.

essayer	nge farine de riz / fariı avec des farines sans sur ce site, ortie, thym	gluten et bien sû	 •	