

CRACKERS À LA FARINE COMPLÈTE



4 À 6 PERSONNES



25 MINUTES

145 g de farine complète
2 c.à.c d'origan séché
40 g d'huile d'olive
60 g de vin blanc sec
25g de pistaches au sel

25g de graines de courge
25g de tomates séchées
25g de sésame blond ou noir
1/2 c.à.c de fleur de sel
1 c.à.c de poudre à lever

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine, le sel, l'origan, l'huile et le vin blanc. Ajoutez les pistaches, les graines de courge, le sésame et les tomates séchées préalablement découpées en petits morceaux avec des ciseaux. Amalgamez la pâte formée entre les mains de façon à obtenir une boule bien malléable.

Étalez-la assez finement sur une plaque de cuisson chemisée de papier, puis, avec une roulette à pizza, pré-découpez des petits losanges d'environ 3 cm de côté (sans essayer de détacher les crackers les uns des autres, car cela se fera beaucoup plus facilement après cuisson).

Enfournez pour 12 min, puis laissez un peu refroidir, détachez les crackers et déposez-les sur une grille.

Servez le jour même ou conservez dans un bocal bien hermétique.

Bon appétit.