

Crakers maison à l'huile d'olive

Idéal pour accompagner un apéritif, ces crakers légers mais très parfumés ont un bon goût d'été .

Il vous faut :

125g de farine – 25g d'huile d'olive – 1 c à soupe de parmesan – 1 branche de romarin
1 gousse d'ail – 1 pincée de sel – 80 g de crème liquide.

C'est parti

Mélanger dans l'ordre les ingrédients donnés pour obtenir une pâte homogène.

Etaler sur une feuille de papier cuisson en rectangle pas trop épais.

Couper des losanges à l'aide d'une roulette à bugne ou plus simplement au couteau sans séparer les crakers qui se détacheront plus facilement après la cuisson.

Faire cuire à four chaud 180°C 15 à 20 minutes.

Recette proposée par



Chambre et table d'hôtes La Ferraz
www.laferraz.com