



BY VERVÎCOOP

Crackers à la tomme



Recette pour 20 crackers

TEMPS
DE PRÉPARATION
10 min

INGRÉDIENTS :



A avoir chez soi :

- 20g de beurre mou
- Fleur de sel ou gros sel

Dans votre EasyVrac, il y a :



Bocal A

- 35g de farine
- 10gr de petits flocons d'avoine
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame



Bocal B

- 50g de Tomme de Bilstain



PRÉPARATION :

- Videz votre bocal A dans un saladier, ajoutez le beurre mou et la Tomme que vous avez rappée (bocal B). Du bout des doigts, mélangez tous les ingrédients ensemble.
- Placez la pâte obtenue dans un film ou un tissu à la cire d'abeille et formez un petit boudin bien serré (rajoutez un filet d'huile si la pâte est trop compacte) que vous laisserez au frais (congélateur) 1 heure minimum. Préchauffez le four à 200°C. Ouvrez le petit boudin et détaillez-le en tranches très fines.
- Placez-les sur une feuille de cuisson silicone ou du papier sulfurisé puis en plaçant une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé dessus les écraser avec un rouleau à pâtisserie afin de les rendre bien fines.
- Saupoudrez-les de fleur de sel ou de gros sel et repassez le rouleau pour incruster les cristaux dans les crackers.
- Enfourez pour 5 mn. Laissez refroidir avant de décoller.

Avec le soutien de la
Wallonie
Fostplus

