

Crackers à l'huile d'olive et aux herbes



Vous vous souvenez des gâteaux apéritifs à l'huile d'olive et aux herbes que j'avais reçu dans [ma boîte à miam](#) ?! Eh bien les voici maison ! Comme c'est bon d'être en été, de pouvoir se prélasser sur sa terrasse, être entre ami autour d'un apéritif...Et quoi de mieux que des gâteaux apéritifs maison honnêtement ?! Plus savoureux, pas tout un tas de trucs chimiques ou de conservateurs ! Ces crackers maison sont vraiment divins ! Savoureux et croustillants à souhait ! Pour sûr j'en referais, je n'ai d'ailleurs jamais mangé des crackers maison aussi croustillants et puis surtout qui le restent !

Pour environ 30 crackers

Ingrédients:

1 oeuf

200g de farine

10g de sucre en poudre

2 pincées de levure chimique

5cl d'huile d'olive

1c. à café de sel

1/2c. à café de persil séché

1/2c. à café d'Herbes de Provence séché

1/2c. à café d'estragon séché

1c. à café rase de basilic séché

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, toutes les herbes, le sucre et la levure chimique. Ajoutez l'oeuf, l'huile et 2cl d'eau. Travaillez la pâte pendant 1 à 2min, jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Recouvrez-la d'un film alimentaire et laissez-la reposer 30min au réfrigérateur.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Étalez la pâte en un grand rectangle de 4mm d'épaisseur. A l'aide d'une roulette à pizza, découpez des rectangles d'environ 6cm de long sur 4,5cm de large.

Déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé. Piquez chaque rectangle de 6 coups de fourchette. Faites cuire environ 10min, jusqu'à ce que les bords soient dorés.

A la sortie du four, laissez-les refroidir sur une grille pour qu'ils deviennent croustillants.

Ils se conservent à peu près 1 semaine dans une boîte en fer hermétique close. Je les ai gardés un peu plus longtemps toujours croustillant dans une boîte Tupperware.