

Crackers maison



Vous aimez les crackers du commerce ?? Vous les aimerez encore plus maison ! Ces crackers sont vraiment trop bons, croustillant à souhait ! Ils ressemblent vraiment à ceux du commerce sauf qu'ils sont mille fois meilleurs et il n'y a pas de produits avec des noms bizarres ! Le seul problème je dirais est que quand on met le nez dedans il est vraiment très très difficile de le sortir !

Pour 8 personnes

Ingrédients:

500g de farine

50g de beurre

27cl de lait

1c. à soupe de miel

3c. à soupe d'huile d'olive

Sel

Graine de pavot, sésame,...(facultatif)

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine avec le beurre froid coupé en morceaux, 1c. à café rase de sel et 1c. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez ensuite progressivement le lait et le miel afin d'obtenir une pâte élastique et non collante.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Sur un plan de travail fariné, étalez la pâte très finement (1mm maximum).

Mettez la pâte directement sur une plaque de cuisson et découpez des carrés de 4cm de côté. Badigeonnez-les d'huile d'olive, piquez-les avec les dents d'une fourchette et saupoudrez-les éventuellement de graines.

Enfournez pour environ 15-20min, juste le temps que les bords commencent à dorer. Pour finir, laissez tous les crackers 5min dans le four éteint. Cette deuxième cuisson aura pour effet de bien assécher les crackers et de les rendre très croustillant.