



CRACKERS AU ROMARIN ET A L'HUILE D'OLIVE



Pour plein de crackers... tout dépend de leur taille:

250 g de farine (éventuellement complète mais je n'en avais plus)
80 ml d'eau (j'aurais du en mettre 90)
45 ml d'huile d'olive
Plusieurs brins de romarin coupés fin
Fleur de sel

Mélanger la farine avec l'huile, l'eau et le romarin. Former une boule et laisser la reposer environ ½ heure.

Préchauffer le four à 180°.

Au rouleau, étaler la pâte finement, la parsemer d'un peu de fleur de sel et repasser le rouleau. Détailler les crackers à la forme désirée (j'ai fait des bandes que j'ai enroulées sur mes cônes à pâtisserie), triangle, petits rectangles ou ronds faits à l'emporte-pièce.

Cuire pendant une quinzaine de minutes pour qu'ils soient bien secs.

Servir tels quels ou avec un dip de fromage de chèvre.