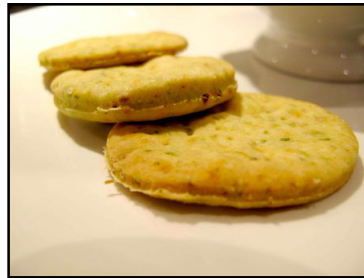


Crackers salés aux herbes



d'après une recette de Martha Stewart

facile
prep 5 minutes
congélateur 15 minutes
cuisson 15 minutes

Pour une quinzaine de sablés

145g farine
1/2 ccafé sel
poivre fraîchement moulu
2 csoupe ciboulette hachée
1 csoupe thym frais
1 ccafé origan séché
60g beurre très froid, coupé en petits dés
60g lait ribot (crème sûre dans la recette d'origine - mais yaourt ou fromage blanc marcheraient aussi bien)
QS fleur de sel de Guérande

Dans un mixeur à couteau, rassembler farine, sel, poivre, herbes et petits dés de beurre très froids.
Mixer pour sabler.

Verser le lait ribot tout en mixant et arrêter de mixer dès qu'une boule se forme.

Etaler la pâte très finement sur le plan de travail recouvert d'une feuille de papier cuisson légèrement farinée ou d'un silpat. Saupoudrer de très peu de fleur de sel puis donner un léger coup de rouleau pour que le sel "accroche". Piquer la pâte à la fourchette, découper les crackers à l'emporte-pièce sans chercher à les déplacer et mettre au congélateur environ 15 minutes.

Pendant de temps, préchauffer le four à 170°C.

Sortir la pâte du congélateur. Décoller les crackers gelés et les placer sur une plaque à pâtisserie
Enfourner 10 à 15 minutes, surveiller.

Refroidir sur une grille.