

*Recette à partager
Crackers vegan*

janvier 2021

Recette extraite du site :
[http://annellenor.canalblog.com/
archives/2015/10/10/32714450.html](http://annellenor.canalblog.com/archives/2015/10/10/32714450.html)

*Recette à partager
Crackers vegan*

janvier 2021

Recette extraite du site :
[http://annellenor.canalblog.com/
archives/2015/10/10/32714450.html](http://annellenor.canalblog.com/archives/2015/10/10/32714450.html)

*Recette à partager
Crackers vegan*

janvier 2021

Recette extraite du site :
[http://annellenor.canalblog.com/
archives/2015/10/10/32714450.html](http://annellenor.canalblog.com/archives/2015/10/10/32714450.html)

*Recette à partager
Crackers vegan*

janvier 2021

Recette extraite du site :
[http://annellenor.canalblog.com/
archives/2015/10/10/32714450.html](http://annellenor.canalblog.com/archives/2015/10/10/32714450.html)

CRACKERS AVOINE, NOIX, HUILE D'OLIVE, THYM & FLEUR DE SEL

Pour 20 crackers
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

150 g de farine d'avoine
60 g de noix de Grenoble
2 cuillères soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café bombée de sucre complet de canne
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de lait d'avoine
2 cuillères à soupe de thym frais effeuillé fleur de sel

Mixer 50 g de noix avec la farine d'avoine, y ajouter le sucre, le sel, l'huile d'olive, le lait d'avoine, les 3/4 du thym et environ 8 cl d'eau froide jusqu'à former une boule.

L'étaler au rouleau puis y découper des formes avec une empreinte, les badigeonner de lait, parsemer du reste de thym et de fleur de sel.

Déposer les crackers sur une plaque en les espaçant. Les faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés soit environ 15-20 minutes.

PASSION ... GOURMANDISE ! <http://annellenor.canalblog.com>

CRACKERS AVOINE, NOIX, HUILE D'OLIVE, THYM & FLEUR DE SEL

Pour 20 crackers
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

150 g de farine d'avoine
60 g de noix de Grenoble
2 cuillères soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café bombée de sucre complet de canne
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de lait d'avoine
2 cuillères à soupe de thym frais effeuillé fleur de sel

Mixer 50 g de noix avec la farine d'avoine, y ajouter le sucre, le sel, l'huile d'olive, le lait d'avoine, les 3/4 du thym et environ 8 cl d'eau froide jusqu'à former une boule.

L'étaler au rouleau puis y découper des formes avec une empreinte, les badigeonner de lait, parsemer du reste de thym et de fleur de sel.

Déposer les crackers sur une plaque en les espaçant. Les faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés soit environ 15-20 minutes.

PASSION ... GOURMANDISE ! <http://annellenor.canalblog.com>

CRACKERS AVOINE, NOIX, HUILE D'OLIVE, THYM & FLEUR DE SEL

Pour 20 crackers
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

150 g de farine d'avoine
60 g de noix de Grenoble
2 cuillères soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café bombée de sucre complet de canne
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de lait d'avoine
2 cuillères à soupe de thym frais effeuillé fleur de sel

Mixer 50 g de noix avec la farine d'avoine, y ajouter le sucre, le sel, l'huile d'olive, le lait d'avoine, les 3/4 du thym et environ 8 cl d'eau froide jusqu'à former une boule.

L'étaler au rouleau puis y découper des formes avec une empreinte, les badigeonner de lait, parsemer du reste de thym et de fleur de sel.

Déposer les crackers sur une plaque en les espaçant. Les faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés soit environ 15-20 minutes.

PASSION ... GOURMANDISE ! <http://annellenor.canalblog.com>

CRACKERS AVOINE, NOIX, HUILE D'OLIVE, THYM & FLEUR DE SEL

Pour 20 crackers
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 20 minutes

150 g de farine d'avoine
60 g de noix de Grenoble
2 cuillères soupe d'huile d'olive
1 cuillère à café bombée de sucre complet de canne
1/2 cuillère à café de sel
1 cuillère à soupe de lait d'avoine
2 cuillères à soupe de thym frais effeuillé fleur de sel

Mixer 50 g de noix avec la farine d'avoine, y ajouter le sucre, le sel, l'huile d'olive, le lait d'avoine, les 3/4 du thym et environ 8 cl d'eau froide jusqu'à former une boule.

L'étaler au rouleau puis y découper des formes avec une empreinte, les badigeonner de lait, parsemer du reste de thym et de fleur de sel.

Déposer les crackers sur une plaque en les espaçant. Les faire cuire au four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés soit environ 15-20 minutes.

PASSION ... GOURMANDISE ! <http://annellenor.canalblog.com>