

Crackers sésame et huile d'olive



Temps de préparation :

15 minutes



Temps de cuisson :

20 minutes



Temps total :

35 minutes

Pour cette recette, il te faut (pour env. 40 crackers) :

200 g de farine d'épeautre claire

1 c.c. de sel

35 g de graines de sésame

1 c.s. d'herbes de Provence

35 g d'huile d'olive



Pour réaliser la recette :

1. Préchauffer le four à 180°
2. Mélanger tous les ingrédients ensemble à la main dans un grand bol jusqu'à obtenir une pâte compacte et peu collante (ajouter eau ou farine pour obtenir la texture souhaitée)
3. Abaisser la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur env. 2 mm d'épaisseur et faire des formes à l'emporte-pièce
4. Disposer les biscuits sur une plaque allant au four et enfourner 20 min. à 180°
5. Accompagner ces crackers avec au choix :
 - [houmous](#)
 - [pesto](#)
 - [caviar de poivron et noix de cajou](#)
 - [Caviar d'aubergine](#)

Coin des astuces

- Pour réaliser la pâte à crackers maison, les farines sans gluten telles que celles de pois-chiches, de lupin ou encore de souchet se prêtent bien à cette préparation qui n'a ni besoin de gonfler, ni besoin d'être aérée (voir [recette de crackers avec farine de pois-chiches](#))
- Les graines de sésame peuvent être remplacées par exemple par des graines de chia, de fenouil ou de lin par exemple
- La pâte à crackers peut être aromatisée avec diverses autres épices comme du paprika, du curry ou encore du curcuma par exemple