CRACKERS FESTIV'ALG

Ingrédients

125 g de farine
1 pincée de sel
1 cs de graines de sésame
1 cs de graines de pavot
2 cs d'un mélange d'algues en paillettes
70 g de chèvre frais ou fêta
2 à 4 cs d'eau tiède

Préparation :

Mélanger tous les ingrédients à sec, creuser un puits, ajouter le fromage de chèvre
Malaxer avec les doigts en ajoutant 2 cs d'eau tiède jusqu'à obtention d'une pâte ferme mais élastique
Rouler entre deux feuilles de papier sulfurisé pour obtenir une pâte fine de 1 mm
Piquer la pâte à la fourchette
Découper à l'emporte pièce suivant l'utilisation souhaitée (toast pour tartare d'algues ou beurre d'algues et sardines présenté sur notre photo par ex)

Cuisson :

Disposer sur une plaque (non huilée), cuire et dorer durant 10 mn dans un four préchauffé à 220° (th 7-8)

Recette proposée par Colette G
d'après le livret Festiv'Alg 2013 à Pleubian

Troc-recette du 14 / 02 / 2018 à Trédarzec