Crackers à la laitue de mer

Ingrédients

50 g farine T80 + 50g farine de sarrasin
30 g de parmesan
8 g de laitue de mer en paillettes fines voire en poudre
6 cl d'huile d'olive
40 g d'eau tiède
Sel, poivre

Préparation

Mélanger le tout en ajoutant l'eau petit à petit, jusqu'à former une boule de consistance homogène puis la laisser 1h au réfrigérateur enveloppée dans un film alimentaire.
Étaler la pâte sur 3mm d'épaisseur et découper des petits carrés de 3cm, sur une feuille de cuisson antiadhésive.

Cuisson

Au four à 180° pendant 25 mn.

Recette personnelle proposée par Claire.M
Troc-Recettes du 17/11/2022 à Pleubian