

Crackers au sésame noir, thym et fleur de sel

<https://pourquoi-pas-isa.blogspot.com/2015/07/crackers-au-sesame-noir-thym-et-fleur.html>

100gr de farine de seigle - 20gr de flocons d'avoine - 1 càc de fleur de sel - 1 pincée de bicarbonate - 60gr de graines de sésame noire - 40gr de graines de tournesol - 2 càc de thym frais effeuillé - 60gr d'eau - 40gr d'huile d'olive

Préchauffer le four à 180°

Mélanger ensemble tous les ingrédients. Dès que la pâte est homogène, l'étaler finement entre deux feuilles de silicone, enfourner pour 10 minutes. Sortir du four, enlever la feuille du dessus et découper la pâte en rectangle réguliers (avec une spatule en plastique pour ne pas entailler le tapis de cuisson). Remettre au four pour 10 minutes, surveiller la cuisson, elle dépend de l'épaisseur des crackers, ils doivent être dorés. Laisser complètement refroidir, sur une grille, avant de conserver dans une boîte en fer.