Crackers à l’épeautre et sarriette

Bonjour à toutes et tous

Quand nous nous réunissons en grande famille (ie. avec la belle famille) ou alors avec des amis, il me semble assez incontournable de proposer du fait maison à l’apéritif. Cela donne un aspect plus personnel et chaleureux que la sortie du paquet de chips/cacahuètes. J’ai remarqué en particulier que les **biscuits apéritifs** (sablés, crackers..) sont très prisés. Les enfants et grands enfants apprécient toujours leur croustillant, les saveurs, le fait que cela s’attrape vite à la main et se picore tout seul.

Avec la fin de printemps/début d’été, viennent le temps des herbes aromatiques, pour notre dernier apéro (en petite famille malheureusement), je me suis donc amusée à réaliser des crackers à la sarriette. Pour la pâte, j’ai choisi d’utiliser de la farine d’épeautre pour le côté rustique. Le mélange entre la savoureuse sarriette et le goût céréale de l’épeautre forme des crackers bien équilibrés et bien croquants. La fournée n’a pas passé la soirée. ^^

Alors que le week-end s’annonce joli, je voulais vous partager l’idée. Vous trouverez des idées de variante en bas de la recette s’il vous n’avez pas de sarriette. Bon week-end !

- Crackers épeautre
et sarriette -
(pour l'apéritif)
© Au Fil du Thym

Recette : Crackers à l’épeautre et sarriette

Saison de la recette : Avril – Septembre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 150 g de farine d’épeautre (1)
- 50 g de beurre ou de margarine
- 45 ml de lait de noisette
- 1 cuillérée à café de sel
- poivre
- 2 brins de sarriette + 1 à 2 pour la déco
- 1 brin d’origan

Réalisation

- Lavez les herbes, détachez les feuilles puis hachez les (sauf 1 brin de sarriette laissé pour la déco).
- Dans un saladier, placez la farine, sel, poivre. Découpez le beurre en petit morceaux , ajoutez le puis

mélangez aux poudres jusqu'à ce que la « pâte » ressemble à un amas de grains de sable.
- Ajoutez le lait puis mélangez pour bien amalgamer. Écrasez la pâte encore 2 -3 fois pour bien homogénéiser la texture. .
- Réservez au frais une demi heure
- A l'issue de ce temps de repos, sortez votre pâte puis étalez la finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- Découpez en carrés puis décorez avec une feuille de sarriette.
- Enfournez pour 10 à 15 minutes à 180°C.

Servez ces crackers épeautre et sarriette une fois refroidis.

Astuces :

- (1) Si vous ne disposez pas de farine d'épeautre, vous pouvez aussi réaliser la recette avec de la farine de blé complète/semi complète ou un mix 2/3 blé + 1/2 sarrasin
- (2) la recette est aussi déclinable avec d'autres herbes méditerranéennes du jardin comme le thym, le romain, un peu de sauge..
- Conservation : Plusieurs jours mais ils risquent de perdre un peu de leur croquant

---