

Crackers croustillants aux algues et sésame

Contrairement à ce que l'on pourrait penser il est très facile de faire soi-même des biscuits apéritifs bien meilleurs et bien plus sains que ceux que vous trouverez dans le commerce! 5 mn de préparation, une heure au frais et 15 mn de cuisson... Franchement rien de plus simple! Et tellement bons...

J'ai choisi de réaliser ces crackers avec des algues pour le côté iodée et du sésame qui amène une saveur torréfiée. Mais laissez parler votre inspiration! Vous pouvez varier les farines: essayez par exemple avec de la farine de pois chiche ou de châtaigne! La garniture peut varier selon votre choix: éclats de noisette et comté, éclats de graines de tournesol et cheddar, algues séchées et wasabi en poudre, pignons et poudre de tomates séchées, et même éclats de pistache et cacao en poudre pour une version sucrée... A vous de choisir!



Crackers croustillants aux algues et sésame

Ingrédients pour une vingtaine de crackers

- 40 g de farine de blé type 45
- 10 g de farine de sarrasin
- 50 g de beurre fondu
- 60 g de blanc d'œuf
- une pincée de sel
- des algues wakame déshydratées (au rayon asiatique de votre super marché)
- des graines de sésame

Matériel

- un silpat
- une spatule plate

- éventuellement un chablon si vous désirez donner à vos crackers une jolie forme bien nette. Le chablon est un pochoir en silicone: vous pouvez en trouver de différentes formes. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#).

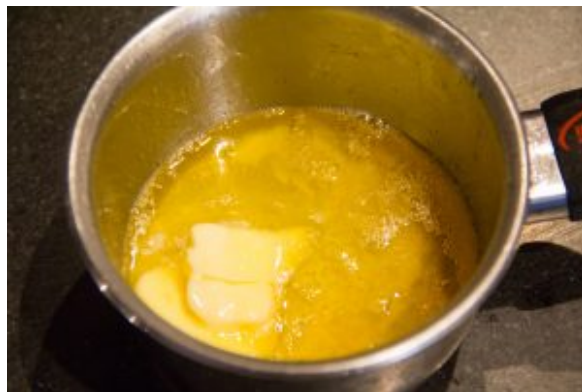
Préparation

- Tamisez les farines.



Tamisez les farines

- Faites fondre le beurre à feu doux. Laissez retomber en température.



Faites fondre le beurre

- Mélangez les farines avec le blanc d'œuf légèrement battu (juste pour homogénéiser et pas mousser!).



Mélangez les farines avec le blanc d'œuf légèrement battu

- Incorporez le beurre et mettez une heure au frais.



Incorporez le beurre

- Étalez finement la pâte sur votre silpat à l'aide de la spatule (2 mm maximum) en essayant d'avoir la même épaisseur partout. Si vous utilisez un chablon, non seulement vous obtiendrez une forme parfaite mais l'épaisseur des crackers sera également bien régulière!



Étalez la pâte sur votre silpat à l'aide de la spatule en essayant d'avoir la même épaisseur partout



Avec un chablon...

- Si vous n'utilisez pas de chablon tracez des bandes avec un couteau pour faciliter la découpe lorsque vous sortirez les crackers du four. Puis mélangez les algues émiettées et les graines de sésame. Saupoudrez le mélange d'algues et graines de sésame sur la pâte.



Saupoudrez le mélange d'algues et graines de sésame sur la pâte

- Enfournez à 170° pendant 10 à 15 mn selon les fours.



Enfournez à 170° pendant 10
à 15 mn selon les fours

▪ Résultat avec le chablon...



Résultat avec le chablon...

Je vous souhaite un bon apéritif!



Crackers croustillants aux algues et sésame



Crackers croustillants aux algues et sésame