



VEGAN



20 CRACKERS



10 MIN

LES CRACKERS AUX ALGUES

INGRÉDIENTS

- 40g de farine type 45
- 10g de farine de sarrasin
- 50g de beurre fondu
- 60g de blanc d'oeufs
- une pincée de sel
- 2 feuilles d'algues wakame (celles utilisées pour les makis japonais)

ÉTAPES

1. Faire fondre le beurre à feux doux ou au micro-ondes, laissez retomber à température.
2. Mélangez les farines avec les blancs d'oeufs légèrement battu (sans les faire mousser).
3. Incorporez le beurre, le sel, les algues coupées aux ciseaux.
4. Mettre une heure au frais.
5. Etalez la pâte finement (2mm max) sur un tapis en silicone ou sur du papier cuisson, puis sur votre plaque de four.
6. Saupoudrez généreusement de graines de sésame.
7. Tracez des bandes avec un couteau pour faciliter la découpe une fois cuits.
8. Enfouez à 170° pendant 10 à 15 min.

LA PETITE ASTUCE D'ARLETTE

Mais que faire de nos blancs d'oeufs ?!

Savez-vous que nous pouvons les congelés et ainsi en faire des meringues ou des macarons.



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU