



Finger food

Crackers curry et graine de nigelle



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

255

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les crackers

300 g **Farine**
12 cl **Eau**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
20 g **Graines de nigelle**
2 c. à café **Curry**
7 g **Sel**

Étape 1

Préparation des crackers

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Mélanger la farine, les graines de nigelle, le curry et le sel dans un saladier.
- 3 Ajouter l'huile d'olive et mélanger à l'aide d'une fourchette.
- 4 Ajouter l'eau et mélanger.
- 5 Renverser la pâte sur un plan de travail propre et légèrement fariné puis pétrir jusqu'à obtention d'une boule lisse.
- 6 Si la pâte semble trop sèche, on peut rajouter un petit peu d'eau.
- 7 Diviser la pâte en 4 pâtons.
- 8 Abaisser un des pâtons à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis tailler des rectangles à l'aide d'un couteau d'office.
- 9 Ou bien utiliser un laminoir pour un résultat plus fin.
- 10 Disposer les rectangles sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 11 Répéter l'opération avec les pâtons restants.
- 12 Enfourner les crackers 7 à 10 minutes : ils ne doivent pas brunir mais dorer légèrement.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les crackers du four quand ils sont bien dorés.
- 2 Disposer les crackers dans un plat et les laisser refroidir jusqu'au service.