



Finger food

Crackers épicés au fromage



1h02 **40 min** **12 min** **10 min** **324**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte

120 g **Farine**
1 **Flocons de piment rouge**
8 g **Paprika**
1 **Poivre**
1 **Sel**
55 g **Cheddar**
60 g **Beurre**
60 ml **Crème liquide (fleurette)**

Ingrédients pour la formation des crackers

1 **Farine**

Ingrédients pour le dressage

1 **Cheddar**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Fouetter la farine, les flocons de piment, le paprika, le sel et le poivre dans un grand saladier.
- 2 Râper le fromage et le transférer dans le saladier.
- 3 Réserver une partie du fromage râpé pour la cuisson des crackers.
- 4 Découper le beurre en petits morceaux à l'aide d'un couteau de chef et les transférer dans le saladier.
- 5 Ecraser le beurre dans les ingrédients secs à l'aide d'une fourchette. La pâte doit avoir une texture sablée.
- 6 Ajouter assez de crème pour pouvoir former une boule de pâte compacte et suffisamment ferme.
- 7 Enrouler la boule de pâte dans du film alimentaire et la placer au réfrigérateur pendant 20 min.

Étape 2

Formation des crackers

- 1 Fleurer la planche à découper, la boule de pâte et le rouleau à pâtisserie.
- 2 Étaler la pâte jusqu'à ce qu'elle mesure 3 à 4 mm d'épaisseur.

- 3 Découper les bords du cercle de pâte à l'aide d'un couteau de chef et tailler des bandes de pâte d'environ 3 cm de largeur. Découper des carrés d'environ 3 cm de côté dans les bandes de pâte.
- 4 Faire un petit trou au milieu de chaque cracker à l'aide d'un cure-dent.
- 5 Former une nouvelle boule de pâte avec les morceaux restants et renouveler l'opération.

Étape 3

Cuisson des crackers

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th. 6-7).
- 2 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four et disposer les crackers en une seule couche.
- 3 Si vous avez préparé beaucoup de crackers, les cuire en plusieurs fois.
- 4 Enfourner 8 à 9 min, jusqu'à ce que les crackers commencent à gonfler.
- 5 Retirer la plaque du four à l'aide d'un gant anti-chaleur, parsemer les crackers de cheddar préalablement râpé et enfourner de nouveau.
- 6 Laisser cuire 2 à 3 min supplémentaires jusqu'à ce que les crackers soient bien dorés et que le fromage ait fondu.
- 7 Laisser les crackers refroidir pendant 10 min.

Étape 4

Dressage

- 1 Servir les crackers chauds ou à température ambiante.