

Crackers (gâteaux apéro salés)



Les crackers parmesan pavot

150 gr de farine, 100 gr de beurre, 75 g de parmesan que l'on râpe, quelques graines de pavot, 1 cs de moutarde, un peu de sel.

Faire fondre le beurre au micro-ondes, ajouter tous les éléments pour former une boule de pâte,

Préchauffer le four à 6

Huiler du papier sulfurisé, y déposer la pâte et aplatir au rouleau puis à la main (1 à 2mm d'épaisseur max)

Enfourner 15 mn

Couper en petits carrés à la sortie du four.

Les crackers gruyère tomates séchées

idem ci-dessus en remplaçant le parmesan par du gruyère et le pavot par des tomates séchées maison.