

Crackers à la sauge et graines de moutarde

Pour 30 crackers

200 g de farine

1/2 cuil à café de sel

1 petite poignée de feuilles de sauge

2 cuil à soupe de graines de moutarde

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil à soupe de miel

Préchauffez le four à 180 °C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et les graines de moutarde. Ciselez les feuilles de sauge finement et ajoutez-les au mélange. Incorporez l'huile d'olive et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit souple et homogène.

Étalez la pâte assez finement (3-4mm d'épaisseur) sur un plan de travail fariné et découpez les crackers à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.

Déposez les crackers sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et badigeonnez-les de miel dilué dans un peu d'eau tiède. Piquez la pâte avec une fourchette et enfournez à 180°C pendant 10 minutes.