

Crackers au sésame et à la farine de seigle

Pour 30 crackers

200 g de farine de seigle

1/2 cuil à café de sel

60 g de graines de sésame

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 de seigle, le sel et les graines de sésame. 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.