***Crackers aux fanes de carottes***

**Pour environ 16 crackers**

40 g de fanes de carottes

130 g de farine de blé

1 cuil à soupe de graines de sésame

10g de feuilles de câpres

1/2 cuil à café de poudre de piment d’Espelette

1 œuf

2 cuil à soupe de poudre de noisette

1 cuil à café rase de moutarde au miel

4 cuil à soupe d’huile d’olive

Sel, poivre

Lavez et séchez les fanes de carottes puis ciselez-les finement.

Mélangez les fanes de carottes, la farine, la poudre de noisette, les graines de lin et de sésame, les feuilles de câpres ciselées et le piment d'Espelette. Incorporez l’œuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile d'olive. Mélangez le tout pour obtenir une pâte souple (si elle vous parait trop sèche ajoutez une cuillère à soupe d'eau).

Etalez la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur d’environ 2 à 3 mm. Détaillez la pâte à l’aide d’un emporte-pièce et déposez les crackers sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Laissez reposer au frais pendant 30 minutes.

Préchauffez le four à 200°C avant d'enfourner la plaque pour 10 à 15 minutes de cuisson, les crackers doivent être dorés sur les bords.