

Crackers parmesan et pistaches

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

Attente : 2 h, cuisson : 15 min, préparation : 15 min, facile



Il vous faut pour environ 30 pièces

• 150 g de farine T55 • 40 g de farine de pois chiche • 1/2 cc de levure chimique • 30 g de pistaches non salées • 1 yaourt nature brassé (125 g) • 20 g d'huile d'olive • sel, poivre
• 1 blanc d'oeuf • un peu de parmesan râpé • fleur de sel

A la main, ou dans le robot pétrisseur, mettre les ingrédients suivants : farine T 55, farine de pois chiche, levure, yaourt, huile d'olive, un peu de sel et de poivre. Pétrir jusqu'à former une boule de pâte. Filmer et réserver au frais 2h.

Allumer le four th6, 180°C.

Hacher grossièrement les pistaches.

Etaler la pâte finement (2 à 3 mm), puis la découper selon les formes souhaitées (pour moi en forme de rectangles allongés pour pouvoir les plonger dans mes verrines).

Déposer ces rectangles sur une plaque chemisée de papier cuisson. Badigeonner au pinceau de blanc d'oeuf, saupoudrer de pistaches hachées, de parmesan et d'un peu de fleur de sel.

Enfourner pour 15 à 20 minutes.

Ces crackers, une fois refroidis, resteront croquants 1 ou 2 jours si vous les conservez dans une boîte métallique. S'ils ramollissent trop, passez-les 3 minutes au four. Ils vont brunir un peu mais retrouveront leur croquant.