

# CRACKERS PAVOT, SESAME & FLEUR DE SEL AUX EPICES

Pour une vingtaine de crackers

Préparation : 5 min

Cuisson : 25 à 30 min



**115 g de farine T65**

**1 pincée de sel**

**1 cuillère à café de sucre**

**20 g de beurre**

**1 cuillère à soupe de graines de pavot**

**1 cuillère à soupe de sésame doré**

**6 cuillères à soupe de crème liquide**

**fleur de sel aux épices**

- 1 Mélanger la farine, le sel, le sucre et le beurre coupé en petits dés dans un grand saladier.
- 2 Ajouter les graines de pavot et le sésame puis la quantité nécessaire de crème liquide pour amalgamer le tout et obtenir une pâte ferme.
- 3 Allumer le four à 180°C.
- 4 Étaler la pâte sur un plan de travail fariné, découper des formes avec des empreintes, les déposer sur un tapis de cuisson en silicone puis les badigeonner de lait et parsemer d'un peu de fleur de sel.
- 5 Faire cuire pendant 25 à 30 min jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés et croustillants. Laisser refroidir puis déguster avec un peu de fromage, un dip ou nature.