

# Crackers aux graines à la farine de pois-chiche

*Pour 20 crackers*

*Préparation : 10 min – Cuisson : 15 à 20 min*

## Ingrédients :

- 150g de farine de pois-chiche
- 50g de graines de tournesol
- 2cs de graines de cumin ou ½ cc de cumin en poudre
- 4cs d'huile d'olive
- 2g de sel
- 5 à 6cs d'eau froide



*Ustensiles spécifiques : un cul de poule, une spatule et un rouleau à pâtisserie.*

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 200°C.
- Mélanger ensemble la farine de pois-chiche, le sel et l'huile d'olive.
- Pétrir afin d'obtenir une pâte lisse.
- Ajouter les cuillères d'eau.
- Étaler la pâte sur 3mm sur une plaque allant au four.
- Ajouter les graines sur la pâte et les faire pénétrer à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- Découper à l'aide des couteaux, des losanges ou autre forme au choix.
- Enfourner 15 à 20 min.
- Laisser refroidir avant dégustation.

*Bon appétit !!!!*