

## CRACKERS FLEUR DE SEL ROMARIN



Pour 20 à 25 crackers

- ▶ 250 g fécule de pomme de terre
- ▶ 250 g farine type 55
- ▶ 60 g beurre
- ▶ 4 g levure chimique
- ▶ 30 g sucre semoule
- ▶ 8 g **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**
- ▶ 280 g lait entier
- ▶ paprika
- ▶ romarin
- ▶ huile d'olive

Dans la cuve du batteur avec le crochet, mélanger la farine préalablement tamisée avec la levure chimique, le sucre, le sel et le beurre bien froid et coupé en petits morceaux.

Ajouter le lait progressivement.

On obtient une pâte assez souple mais pas collante.

Réserver la pâte au froid pendant 20 mn environ.

Donner 2 tours simples successivement en parsemant un peu de paprika entre chaque tour. Réserver la pâte 30 mn au froid avant de l'abaisser à 3 mm au laminoir. Détailler en carrés de 6 cm de coté à l'aide d'une roulette cannelée.

Badigeonner d'huile d'olive et parsemer de **Fleur de Sel de Camargue** et de romarin ciselé.

Placer sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrir d'une feuille de cuisson et d'une grille.

Cuire à 180°C pendant 15 mn environ.

Garder les crackers bien blonds.

Réserver en boîte hermétique.

