

Crackers pistache

Pour la pâte (environ 70 crackers):

250 g de farine

65 g de farine de pois chiche (en magasin bio)

1/2 c à c de levure

40 g de pistaches vertes grossièrement hachée

20 cl de yaourt nature

35 g d'huile d'arachide

Sel et poivre

Pour la finition :

1 blanc d'oeuf

Pistaches vertes hachées

50 g de parmesan haché

Gros sel de Guérande

Mélanger tous les ingrédients pour réaliser une pâte. Bien la travailler et laisser reposer 2 h. Étaler la pâte assez finement (2 à 3 mm) et la découper à la forme voulue. Déposer les crackers sur des plaques à pâtisserie antiadhérentes.

Pour la finition dorer les crackers au blanc d'oeuf avec un pinceau et les parsemer de pistaches hachées, de gros sel et de parmesan râpé.

Cuire à four préchauffé à 170 ° jusqu'à coloration (il m'a fallu 20 mn à 180° dans mon four).

J'ai gardé des crackers dans une boîte métallique mais le lendemain ils étaient un peu ramollis. Je les ai donc remis 3-4 mn dans le four en surveillant et ils ont cuit un peu plus, couleur un peu plus foncée que sur les photos. J'en ai à nouveau conservés dans la boîte, le lendemain ils étaient restés croquants. Le temps de cuisson est donc important pour la conservation. Veillez à bien mettre du gros sel sur chaque crackers et ne lésinez pas sur le parmesan.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>