

CRACKERS SARRASIN POIREAU au déshydrateur

Chez Véro
Cuisine

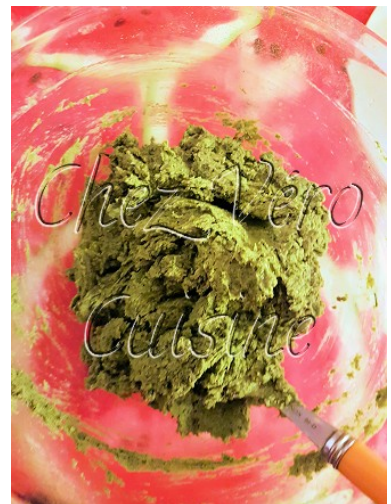


Ingrédients

180 g de farine de sarrasin
20 gr de vert de poireau déshydraté moulu
3 gr de sel
1 c à café de romarin moulu
45gr d'huile d'olive
1,5 dl d'eau

Recette

Ajouter les ingrédients dans l'ordre et mélanger au fur et à mesure.



Déposer sur une feuille de papier sulfurisé.
Recouvrir le rouleau à pâtisserie d'un film alimentaire.
Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 0.5 cm maximum.
Découper en rectangles avec la roulette à pâtisserie.
Déposer la feuille avec les rectangles pré-découpés sur la grille du déshydrateur.
Déshydrater 4 h à 45 °C.
retourner les crackers et déshydrater à nouveau 4h à 45°C.
conserver dans une boîte en fer à l'abri de l'humidité.

