



Irish Crackers salés à la bière



4 pers



15 mn



Les ingrédients

- 240 g de farine
- 50 g de graines de sésame
- 16 cl de bière blonde
- 2 c. à s d'huile d'olive
- 1 c. à s de paprika
- 1 c. à s de sucre
- 1 c. à café de sel fin
- 1 c. à s de bicarbonate de soude

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Etape 2

Dans un saladier, mélanger la farine, 40 g de graines de sésame, le paprika, le sucre, le bicarbonate de soude et le sel.

Etape 3

Ajouter la bière et mélanger.

Etape 4

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte sur une épaisseur de 3 mm.

Etape 5

À l'aide d'un emporte-pièce les découper en biscuits et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Etape 6

Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau et saupoudrer du restant de graines de sésame.

Etape 7

Enfourner pendant 20 mn.

