

Crackers au beurre de cacahuètes

Pour une quarantaine d'étoiles (selon la taille de votre emporte-pièce, le livre en annonce seulement une vingtaine!):

- 250 g de farine
- 30 g de beurre mou
- 60 g de beurre de cacahuètes
- 7 cl de lait
- 1 oeuf
- 3 cs de paprika
- sel, poivre



Préchauffer le four à 200° (chaleur tournante, sinon 220°).

Dans le bol du robot (ou dans un saladier), mélanger d'abord la farine avec le beurre, le beurre de cacahuètes, le lait, 1 petite pincée de sel et un peu de poivre. Ajouter l'oeuf et mélanger de nouveau de façon à obtenir une pâte homogène.

Sur le plan de travail fariné, étaler finement la pâte et découper des étoiles (ou autre forme). Les déposer au fur et à mesure sur la plaque du four couverte de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson. Saupoudrer de paprika et enfourner.

Laisser cuire 10 min (à adapter selon les fours), les crackers ne doivent pas trop colorer. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

Servir nature ou mieux, accompagner de rillettes de sardines, à tartiner généreusement!



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>