

CRACKERS CRUNCHY À LA CHÂTAIGNE

CES CRACKERS SONT UN CLIN D'ŒIL À LA PULENDA, LA TYPIQUE POLENTA CORSE À BASE DE FARINE DE CHÂTAIGNE. ASSOCIÉE À DES HERBES SÉCHÉES ET À LA SEMOULE DE MAÏS, CETTE DÉLICIEUSE FARINE APPORTE DU CARACTÈRE À CES BISCUITS QUI S'ACCOMPAGNERONT MERVEILLEUSEMENT BIEN D'UN FROMAGE DE CHÈVRE OU DE BRÉBIS FRAIS.

POUR 30 À 35 PIÈCES

- 50 g de farine de riz (ou de farine de blé T65 ou T80) • 50 g de farine de châtaigne
- 50 g de polenta instantanée • ¼ de c. à café de sel • Poivre fraîchement moulu à convenance • 5 c. à soupe d'huile d'olive • Quelques pincées de fleur de sel • Quelques pincées d'herbes aromatiques séchées (thym, romarin, sarriette, origan, basilic...)

Préchauffer le four à 170 °C (th. 5-6). Dans un saladier, mélanger les farines, la polenta, le sel et le poivre. Ajouter l'huile, mélanger à la fourchette, puis pétrir à la main en ajoutant petit à petit quelques cuillerées à soupe d'eau, jusqu'à former une boule de pâte. Étaler très finement la pâte entre deux feuilles de papier cuisson. Saupoudrer de fleur de sel et parsemer d'herbes, puis remettre un ou deux coups de rouleau afin de les faire pénétrer dans la pâte. Découper des carrés ou des losanges de 4 cm de côté. Faire glisser la feuille de papier sur une plaque de cuisson. Enfourner pour 15 minutes et laisser refroidir les crackers sur une grille.

ASTUCE

Cette recette peut aussi être préparée au robot pâtissier muni d'une feuille.