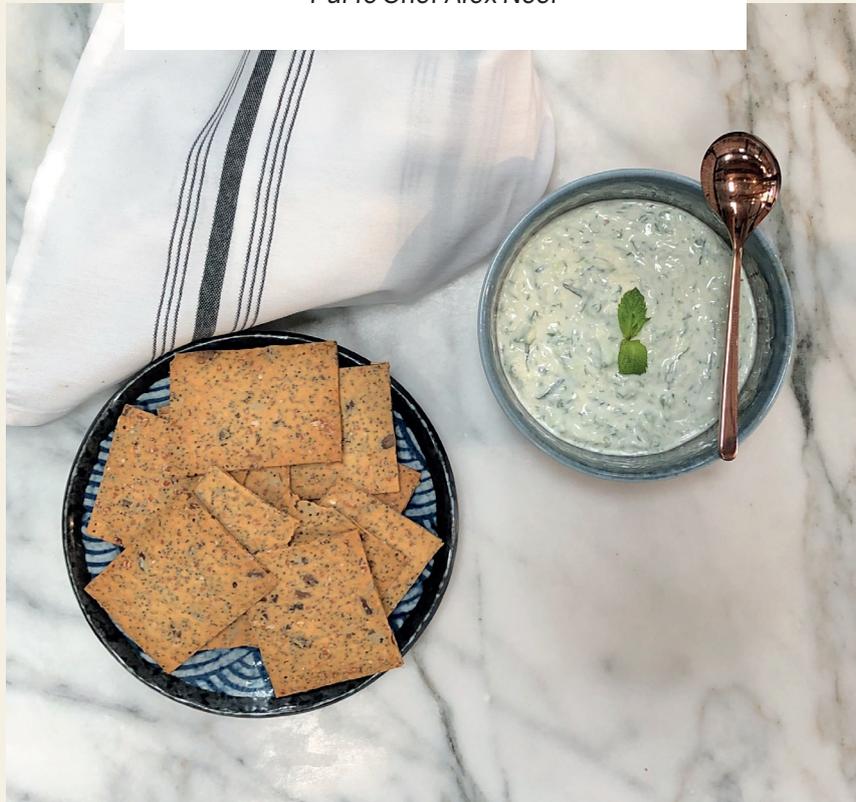


Crackers aux graines et Tzatziki

Par le Chef Alex Néel



C'est l'été ! L'art de recevoir et de partager, l'envie de faire plaisir, le bonheur de se mettre en cuisine : le chef Alex Néel répond à tous ces plaisirs avec cette recette festive et originale !

INGRÉDIENTS

Crackers

75g de farine de Maïs
50g de farine T45
30g de beurre
30g de graines et herbes
(pavot, graines de courge,
carvi, sarrasin)
½ c à c de piment d'espelette
½ c à c de sel
½ c à c de sucre
½ verre d'eau

Tzatziki

½ concombre
1 citron jaune
120g yaourt grec
120g Philadelphia
Sel poivre
Menthe
Persil

PRÉPARATION

Pour les Crackers :

Dans un saladier, ajouter les graines, les herbes, la farine, le sel, le sucre et le beurre. Bien mélanger avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Ajouter l'eau petit à petit - le volume à ajouter dépend de la pâte.

Étaler la pâte entre deux papiers sulfurisés, d'une épaisseur de 2mm environ. Disposer au frais pendant 25 minutes puis créer les formes désirées dans la pâte à l'aide d'emporte-pièces ou d'un couteau. Cuire à 190°C pendant 8-9min.

Pour le Tzatziki :

Râper le concombre avec une râpe à fromage et disposer dans une passoire, ajouter une pincée de sel fin et bien mélanger, laisser égoutter le concombre 15 minutes.

Dans un saladier, ajouter le yaourt grec et le Philadelphia, le jus de citron, la menthe et le persil émincés finement. Bien essorer le concombre et ajouter à la préparation, rectifier l'assaisonnement.