

Recette des **CRACKERS**.

Maryse BENARD

1-**Mélanger** 175 gr de farine, 125 gr de poudre de noisettes ou d'amandes, 150 gr de parmesan, une cuiller de café du sucre roux, sel, poivre, un sachet de levure, 50 gr de beurre et un yaourt nature. 100 gr de pavot et 100 gr de graines de tournesol et **bien mélanger le tout**.

2-Ensuite **diviser la pâte en quatre boules** et laisser reposer au frais pendant 2 h.

Étaler chaque boule le plus finement possible et découper au fur et à mesure.

Mettre au four 5 à 10 minutes à 180 degrés ;

