

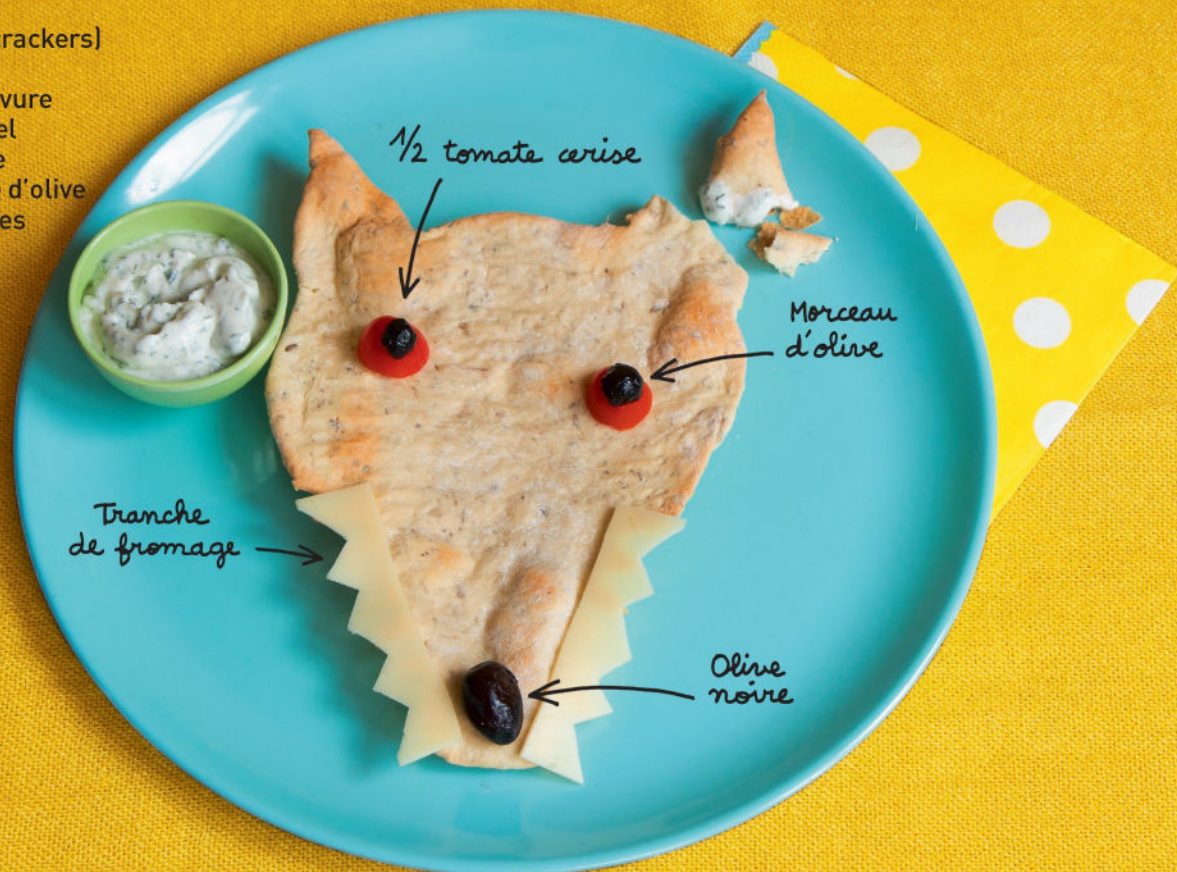
CHOUETTE RECETTE

Un loup à croquer

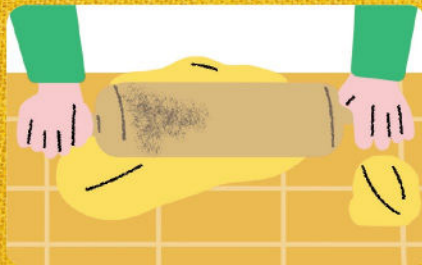
Il te faut :

(pour 2 grands crackers)

- 150 g de farine
- ½ sachet de levure
- 2 pincées de sel
- 8 cl d'eau tiède
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. d'herbes de Provence



1 Verse la farine, la levure, le sel et les herbes dans un saladier, creuse un puits, ajoute l'huile et l'eau. Mélange avec une cuillère en bois, puis pétris à la main.



2 Si la pâte est trop collante, ajoute un peu de farine. Si elle est trop sèche, ajoute un peu d'eau. Sépare la pâte en deux boules et étale-les pour faire deux ovales.



3 Découpe la tête du loup. Fais cuire 10 min à 180°. Laisse refroidir tes crackers avant de les décorer et de les croquer accompagnés de la sauce de son choix. Miam !