



# Crackers au beurre salé

## *Recette*

### *Ingrédients :*

250 g de farine de blé  
1 c à café de levure  
100 g de beurre salé  
10 cl de lait  
1 c à café de sel de Guérande  
2 jaunes d'œufs  
Sel

Faites chauffer le lait. Dans une terrine, creusez une fontaine avec la farine et placez-y la levure et le sel. Coupez le beurre en petits dès et émiettez-le du bout des doigts. Versez le lait et amalgamez le tout pour former une boule de pâte qui se détache des parois. Laissez reposer une heure au frais.

Préchauffez le four à 210° C (thermostat 7). Farinez le plan de travail et étalez la pâte au rouleau sur trois millimètres d'épaisseur. Découpez des cercles de sept centimètres de diamètre à l'emporte pièce ou à l'aide d'un verre, vous pouvez aussi découper des carrés de 5 ou 6 cm de côté avec un couteau. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et replacez-la quinze minutes au frais pour éviter que les galettes ne se rétractent à la cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Mettez au four pendant cinq minutes jusqu'à ce qu'elles dorent. Sortez et laissez refroidir sur une grille.