

## Crackers à l'huile de pépins de courge styrienne



**Snack**  
Type de recette



**75 minutes**  
Préparation  
60 minutes



**Facile**  
Difficulté



### Ingrédients pour 6-8 personnes

250 g de farine (ou farine d'épeautre ou complète)  
50 g de beurre  
100 ml de lait ou d'eau  
1,5 cc de sel  
50 g de pépins de courge styriens en poudre  
2 CS d'huile de pépins de courge styrienne igp  
1 œuf  
2-3 CS de pépins de courge styriens concassés

### Préparation

Mélanger la farine, le sel et les pépins de courge en poudre. Émietter ce mélange avec le beurre. Mélanger le lait et l'huile de courge et incorporer ce mélange à la farine. Pétrir une pâte ferme et lisse et la laisser reposer une demi-heure au réfrigérateur. Partager la pâte en deux et l'étaler. Déposer la pâte sur une plaque allant au four, la badigeonner d'œuf et la garnir des pépins de courge concassés. Découper la pâte en petits losanges à l'aide d'une roulette de pâtissier. Faire cuire au four à 180°C (chaleur en haut/en bas) jusqu'à ce que les crackers soient légèrement dorés et durs (env. 20 minutes). Éteindre le four et laisser cuire encore 10 minutes afin que les crackers continuent de sécher et de dorer.

Astuce : les pépins de courge concassés peuvent être remplacés par du gros sel ou du piment en flocons.

**Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch**