

CRAQUELINS CANNEBERGES ET ROMARIN

Note : j'ai fait la moitié de la recette ci-dessous

Ingrédients : pour environ 170 craquelins

- 3 tasses (360 g) de farine
- 1 c. à soupe (12,5 g) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de poudre à pâte (levure chimique)
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de sodium
- 1 c. à thé (5 ml) de sel (*pour la demie, j'ai mis une pincée*)
- 1 tasse (143 g) de canneberges séchées
- ½ tasse (66 g) de graines de citrouille
- ½ tasse (72 g) de graines de tournesol
- 2 c. à thé (10 ml) de romarin frais haché (*½ c. à thé (2,5 ml de romarin séché/vous pourriez augmenter à ¾ c. à thé (4 ml) pour un goût un peu plus prononcé*)
- 2 tasses (500 ml) de babeurre

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf le babeurre. Faire un puits au centre et ajouter le babeurre. Mélanger juste assez pour humecter les ingrédients et former une boule de pâte collante.
2. Répartir la pâte dans six petits moules à pain de 4 po x 2 po (10 cm x 5 cm) beurrés. (*J'ai pesé ma préparation, et calculé les proportions. J'ai rempli 4 petites tasses à thé chinois bien beurrées pour la moitié de la recette*)
3. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que qu'un cure-dents inséré au centre des pains en ressorte propre. Laisser refroidir légèrement.
4. Démouler les pains sur une grille et laisser refroidir complètement.
5. Envelopper séparément les pains de papier d'aluminium et les mettre au congélateur pendant environ 30 minutes (cette étape facilitera le découpage des pains en tranches fines). (*Je vous conseille de les laisser un peu plus longtemps au congélateur*)
6. Couper des tranches de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur et les étendre en une seule couche sur une plaque de cuisson tapissée de papier-parchemin.
7. Cuire, en plusieurs fois, au four préchauffé à 300°F (150°C) pendant 25 minutes (retourner à la mi-cuisson). (*J'ai dû faire cuire un peu plus longtemps : 28 minutes.*)
8. Déposer les craquelins sur une grille et laisser refroidir complètement. (Les craquelins se conserveront jusqu'à 1 semaine à la température ambiante.)

Source : Coup de Pouce Janvier 2015

<http://www.coupdepouce.com/recettes-cuisine/entrees-et-accompagnements/hors-d-oeuvre/craquelins-canneberges-et-romarin-maison/r/15027>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 26 décembre 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/12/craquelins-canneberges-et-romarin.html>