



80gr de Farine blé
Type 45 000
30gr de parmesan râpé
1 pincée de levure chimique
20 gr de beurre salé
Piment d'Espelette
Thym (Facultatif)

Préchauffe le four à 180 °C (th. 6).

Dans un saladier, mélange la farine, la levure chimique et le parmesan râpé. Ajoute le beurre en dés et sable la pâte.

Ajoute 2 cuillerées à soupe d'eau et la moitié du piment d'Espelette avec éventuellement un peu de thym.

Roule 12 gressins, parsème avec le reste de piment, puis enfourne pour 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les gressins soient bien dorés.