



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.