



## ***Craquelins aux fruits et noix maison : recette économique***

RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 125 CRAQUELINS

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 50 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 3H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 tasse (125 grammes) de farine tout-usage
- 1 tasse (125 grammes) de farine de blé entier
- 1 c. thé de bicarbonate de soude
- 1 c. thé de sel
- 1 1/2 c. table de romarin frais, ciselé
- 1 c. table de thym frais, ciselé
- Un mélange de 350 grammes de noix et fruits mélangés du commerce \*, le tout grossièrement haché
- 1 tasse de lait
- 3/4 à 1 tasse de miel selon votre goût
- Le zeste d'une orange

\*Si vous voulez vider vos fonds de sac de noix et fruits séchés, c'est le moment. Moitié fruits, moitié noix fera le boulot.

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger les ingrédients secs dans un grand bol. Mélanger ensuite le miel et le lait à la

préparation jusqu'à ce que le tout soit homogène.

3. Répartir dans 5 à 6 cavités de moule à mini pains **(J'ai utilisé ce moule pour faire les pains)**
4. Cuire pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre.
5. Démouler, laisser refroidir et congeler pendant quelques heures pour faciliter la coupe de tranche fine.
6. Préchauffer le four à 300 F.
7. Sortir la quantité de pain nécessaire pour vos besoins. Chaque petit pain a un rendement d'environ 25 craquelins. Couper de fines tranches à l'aide d'un couteau très tranchant.
8. Déposer les tranches sur des plaques de cuisson recouvertes de papier parchemin. Cuire sur la grille du centre pendant 12 à 15 minutes et les retourner. Poursuivre la cuisson de 12 à 15 minutes jusqu'à ce que les craquelins soient bien grillés et secs au toucher. Les faire refroidir sur une grille.
9. Servir avec des fromages et des pâtés. Conserver les craquelins, une fois bien refroidit, dans un contenant hermétique. NOTE : Conservez les pains cuits dans un plat hermétique dans le congélateur pendant 3 à 6 mois maximum.