

# Craquelins de riz

Source : my new roots

## **Ingrédients**

4t. de riz brun cuit  
2/3 t. de graines de sésame  
½ t. de graines de lin entières  
2 c. à table de sauce soya  
1 c. à thé de sel  
3 c à table d'huile d'olive

## **Préparation**

1. Tremper les graines de lin dans ½ t. d'eau pour au moins 20 minutes.
2. Griller les graines de sésame à feu moyen dans une poêle quelques minutes. Ne pas faire brûler.
3. Mélanger au robot culinaire tous les ingrédients. Une boule devrait se former dans le robot. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'eau une cuillère à la fois. Ajouter les graines de sésame et mélanger.
4. Préchauffer le four à 350°C.
5. Prendre une boule de pâte et déposer sur un papier parchemin. Assaisonner au goût ( épices, fines herbes, ail, tomates séchées, olives, graines de citrouille, ...). Placer un autre morceau de papier parchemin par dessus la pâte et à l'aide d'un rouleau étendre très mince. Enlever le papier parchemin du dessus et couper légèrement la pâte pour obtenir la forme désirée pour les craquelins.
6. Placer sur une plaque et faire cuire entre 25-35 minutes jusqu'à ce les craquelins soient dorés. Laisser refroidir 5 minutes et séparer les craquelins. Si quelques craquelins ne sont pas assez cuits, remettre au four.