

# Gressins aux plantes sauvages

## Ingrédients

*Pour la « pâte minute »*

250 g de farine

10 cl d'huile d'olive

10 cl d'eau tiède

Sel

Un bouquet de plantes sauvages aromatiques (ail des ours, origan, serpolet...)

## Préparation

Mettre la farine, une pincée de sel, l'huile d'olive et l'eau dans un récipient fermant hermétiquement que l'on peut secouer comme un shaker. Ssecouer le tout pendant une ou deux minutes, puis ouvrir le récipient et finir de pétrir la pâte, en rajoutant un peu de farine si elle est trop molle.

Tout en pétrissant, ajouter à la pâte les plantes sauvages finement ciselées.

Morceau par morceau, sur une planche ou une table, rouler la pâte à la main en petits boudins du diamètre d'un doigt et les déposer sur une plaque de four revêtue d'une feuille de papier sulfurisé.

Faire cuire à four moyen (160 °C) une dizaine de minutes jusqu'à ce que les gressins soient dorés.

*Cette « pâte minute » peut aussi servir de fond de tarte ou de quiche. On peut additionner à la farine des graines broyées (carotte sauvage, livèche...) ou des feuilles séchées moulues (de tilleul ou d'ortie, par exemple). Place aux expérimentations !*

**Recette : Pascale Burel**