



Assortiment de raita et crackers maison

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les crackers

- 250 g de farine
- 1 c. à café de sucre
- 1/2 c. à café de levure
- 1 c. à café de sel
- 25 g de beurre
- 150 ml de lait froid
- 75 g d'emmental râpé

Pour les raitas

- 400 g de fromage blanc
- 1 poignée de menthe fraîche
- 1 poignée de coriandre fraîche
- 10 radis
- 3 oignons frais
- 1/4 de concombre
- 1/2 mangue
- 1/2 c. à café de gingembre râpé
- 1/2 c. à café de cumin en poudre
- Sel

1. Retirez les pépins du concombre et détaillez la chair en petits dés, hachez au couteau un oignon frais, les radis et la menthe. Mélangez le tout avec le cumin, du sel et 200 g de fromage blanc. Placez au réfrigérateur.
2. Mélangez le reste du fromage blanc avec la mangue coupée en petits dés, les oignons frais restants hachés, la coriandre émincée, le gingembre râpé et du sel. Placez également au réfrigérateur.
3. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez la farine avec le sel, le sucre, la levure. Ajoutez le beurre en petits morceaux et incorporez-le du bout des doigts. Versez alors le lait et pétrissez jusqu'à avoir une pâte lisse.
4. Prélevez des morceaux de pâte de la taille d'une noix et étalez-les le plus finement possible au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné. Découpez des lanières, disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et saupoudrez d'emmental râpé. Faites cuire au four environ 8 min puis laissez refroidir sur une grille.
5. Servez les crackers avec les deux raïta.

Astuce

Vous pouvez aussi servir les raïta en accompagnement de grillades.