



# Craquelins de bagels séchés

## Ingrédients

- 2 bagels
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile
- 5 ml (1 c. à thé) d'herbes de Provence
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre d'ail ou d'oignon
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- Houmous, fruits et légumes (facultatif)



## Étapes de la préparation

Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 200 °C (400 °F).

- 1 Couvre une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'un tapis en silicone.
- 2 Dans un bol, mélange l'huile, les assaisonnements et le sel. Mets de côté.
- 3 Avec l'aide d'un adulte, tranche les bagels en deux.
- 4 Dépose les tranches sur la plaque et, avec un pinceau, étends un peu d'huile assaisonnée sur le dessus. Retourne-les et fais la même chose de l'autre côté.
- 5 Cuis-les au four 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les craquelins soient dorés des deux côtés. Il faut les retourner à mi-cuisson.
- 6 Laisse refroidir complètement sur la plaque avant de ranger les craquelins dans un contenant hermétique. Tu peux décorer tes craquelins comme on le montre sur la photo.

## Truc

Savais-tu qu'on peut récupérer une baguette de pain dure et sèche ? Passe-la sous un filet d'eau et mets-la environ 10 minutes au four à 180 °C (350 °F). Elle aura l'air de sortir de la boulangerie !



10-15 min.

