

## Crème au Feijoa & Crackers

### Crème

2 feijoas  
4 jaunes d'oeuf  
35ml lait  
60g sucre en poudre  
25g maïzena  
Jus de citron

### Crackers

50g farine de sarrasin  
50g farine  
50 ml eau  
2 c.à.c huile  
Une pincée de sel

1. Couper en deux les feijoas et en retirer la pulpe. Dans un mixer pulser la pulpe et le jus de citron. Garder de côté.
2. Dans une casserole sur feu doux, faites chauffer le lait et la moitié du sucre. Lorsque le sucre a fondu, ajouter la maïzena et mélanger pour prévenir la formation de grumeau.
3. Dans un autre bol battre les jaunes d'oeuf et le sucre restant. Ajouter un peu de lait chaud et continuer à battre. Verser les jaunes d'oeuf dans la casserole de lait chaud et continuer à mélanger jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.
4. Retirer du feu et laisser refroidir.
5. Ajouter le jus de feijoa et bien mélanger. Conserver au froid jusqu'au moment de servir.
6. Préchauffer le four à 180°C
7. Préparer les crackers, en mélangeant dans un large bol tous les ingrédients. Pétrir pour obtenir une pâte lisse.
8. Etaler la pâte très fine et découper les formes désirées (j'ai utilisé un couteau pour découper autour d'une petite cuillère)
9. Piquer chaque pièce et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
10. Cuire au four pendant 10-12 minutes.