

Biscuits apéro à la moutarde et au comté

Très pratiques car réalisables à l'avance, ils se conservent plusieurs jours dans une boîte hermétique.

Pour 40 biscuits:

- 125 g de comté râpé
- 110 g de beurre mou
- 1 jaune d'oeuf
- 3 cs de moutarde à l'ancienne
- 150 g de farine
- 1 cc de sucre
- 1/2 cc de sel



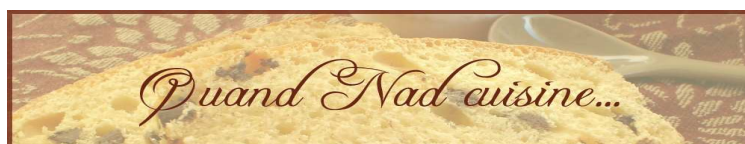
Dans un saladier, mélanger le beurre avec le comté râpé, le jaune d'oeuf et la moutarde. Incorporer ensuite la farine, le sucre et le sel. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte homogène (assez collante). Envelopper dans un film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant au moins 2h.

J'ai tout pétri avec mon kitchenaid, muni de la feuille.

Sortir la pâte et la laisser retrouver sa souplesse à température ambiante une dizaine de minutes.

Préchauffer le four à 190° (si chaleur tournante, sinon 200°).

Étaler la pâte (toujours assez collante) au rouleau sur un tapis en silicone ou une feuille de papier sulfurisé. À l'aide d'une roulette crantée, découper des bandes puis des rectangles (d'environ 2-3 cm sur 5-6 cm). Les déposer sur une plaque antiadhésive ou couverte de papier cuisson. Enfourner et laisser cuire 13-15 min (surveiller la cuisson, les biscuits doivent être tout juste dorés). Laisser refroidir sur une grille.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>