

# Biscuits aux herbes



6 personnes



30 minutes



facile

## Ingrédients

Pour 15 à 20 biscuits :

- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 40 g de gruyère râpé
- 1 petite cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de romarin et de thym
- 1 jaune d'oeuf + un peu de lait
- 1 cuillère à soupe d'eau
- sel

## Préparation

Allumez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un saladier : mettez la farine et le sel. Coupez le beurre en petits morceaux et ajoutez-le à la farine. Écrasez le beurre et la farine du bout des doigts pour obtenir comme du sable jaune.

Ajoutez le gruyère et le parmesan et mélangez bien.  
Incorporez ensuite la moutarde, les herbes et l'eau de façon à obtenir une boule.

Roulez la pâte (comme un boudin), puis coupez des tranches d'1/2 centimètre.  
Posez ces biscuits sur une plaque allant au four, préalablement recouverte de papier sulfurisé.  
Avec un pinceau, badigeonnez les biscuits du mélange oeuf et lait.

Mettez au four pendant 15 à 20 minutes en surveillant. Sortez les biscuits quand ils sont bien dorés et servez-les tièdes pour l'apéritif.