



AVEC CONSO+,
C'EST VOUS

LE CHEF

Cette recette vous est proposée par
Melissa Font



Allumettes au fromage

Type plat : Entrée

Nombre de pièces : 40

Temps de préparation : 45 mn

Cuisson : 25 mn

> Ingrédients

- 240 g de Farine
- 120 g de gruyère râpé
- 120 g de beurre mou
- 4 petits suisses
ou environ 120g de fromage blanc
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel

> Préparation

- Allumer le four à 180° (thermostat 6)
- Mélanger les petits suisses, la farine, le beurre, le gruyère et le sel dans un saladier pour obtenir une pâte lisse et mettre au frais pendant 30 minutes.
- Saupoudrer de farine le plan de travail et étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie (fariné aussi).
- Recouvrir la plaque du four de papier sulfurisé. Découper la pâte en rectangles et les déposer sur la plaque.
- Mettre le jaune d'œuf dans un bol et rajouter 1 ou 2 cuillères d'eau. Mélanger.
- A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonner les allumettes avec l'œuf.
- Mettre au four pendant 25 minutes.

Les Allumettes sont prêtes ! Avec une salade verte c'est délicieux !