

Petits biscuits

dans la cuisine de Tell ...



Pour 6 Personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min



Les Courses

1 pomme de terre cuite (150 g) ♥ 10 cerneaux de noix ♥ 2
cuillerées à soupe de pistaches décortiquées

100 g de tome de montagne ♥ 150 g de farine (300 ml) ♥ 2 œufs

30 g de beurre mou ♥ 15 ml de crème (1 cuillerée à soupe)

5 ml de sel ♥ 2 ml de poivre



La Préparation

Râpez simultanément la pomme de terre épluchée, les noix, les pistaches et en dernier la tome.

Disposez-les au fur et à mesure dans le bol de votre robot. Gardez un peu de tome pour la fin de la recette.

Ajoutez ensuite la farine ; mélangez les poudres et ajoutez en dernier les œufs, le beurre et la crème.

Salez et poivrez.

Disposez la pâte en petit tas sur une plaque spéciale pour le four.

Saupoudrez du reste de fromage (moi j'ai ajouté un peu de gruyère par dessus) et faites cuire 20 mn Th 6/7 ou 200°C.

Servez chaud pour l'apéritif.



*Ces biscuits peuvent se préparer à l'avance et se congeler.
C'est une recette Tupperware.*