

Fées Mains by Marjorie



Gressins au comté:

Les ingrédients pour environ 30 gressins:

250g de farine - 10g de levure de boulanger - 5cl de lait – 100g de comté râpé - 5CàS d'huile d'olive - 1 pincée de sel - eau -

Dissoudre la levure émiettée dans le lait tiède. Remuer et laisser reposer environ 10mn.

Ajouter la farine et mélanger. Ajouter l'huile d'olive et le sel puis mélanger. Ajouter l'eau progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Pétrir la pâte, la couvrir et la laisser reposer au moins 1 heure.

Couper la pâte en 2 pâtons et couper chaque pâton en une quinzaine de morceaux de même taille. Rouler les morceaux de pâte pour obtenir de fines baguettes.

Rouler les gressins dans le comté râpé et les poser sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Laisser reposer environ 30mn et préchauffer le four à 200°C.

Badigeonner les gressins d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et les enfourner environ 12mn. A la sortie du four, poser les gressins sur une grille à pâtisserie.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>