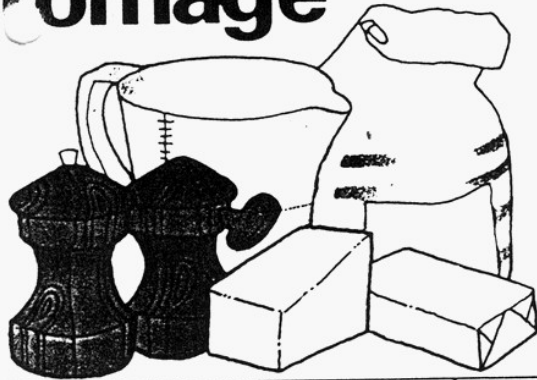


Bâtonnets au fromage



- 100 g de farine
 - 50 g de beurre mou
 - 50 g de fromage (gruyère, cantal, gouda, raclette)
 - 1 pincée de sel
 - 1 pincée de poivre
 - un peu d'eau
- assiette, couteau, terrine, petite cuillère, râpe à fromage, grille à pâtisserie (facultatif), moule plat et rectangulaire, rouleau à pâtisserie



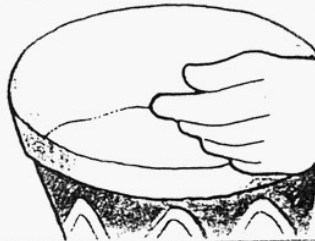
1



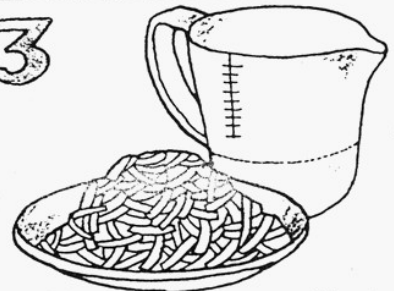
Râpez le fromage dans une assiette.

2

Mettez la farine et le beurre dans le saladier et mélangez du bout des doigts jusqu'à ce que la farine ait absorbé tout le beurre.



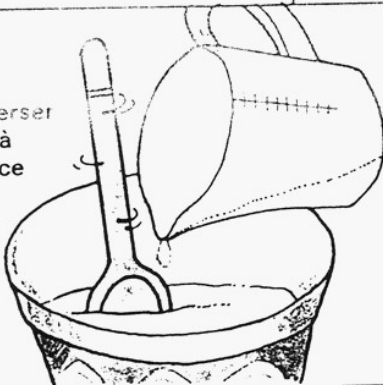
3



Ajoutez le gruyère râpé et 4 cuillerées à café d'eau froide. Mélangez.

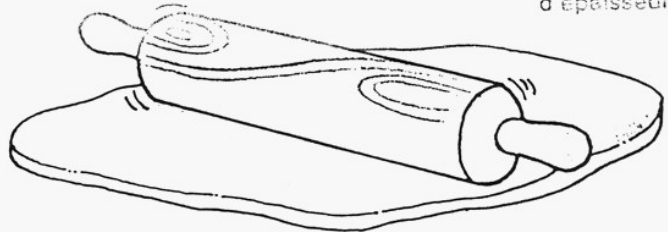
4

Continuez à verser de l'eau petit à petit, jusqu'à ce que la pâte se détache facilement de la terrine.



5

Saupoudrez la table d'un peu de farine. Étalez la pâte au rouleau jusqu'à ce qu'elle n'en ait plus qu'environ 1 cm d'épaisseur.

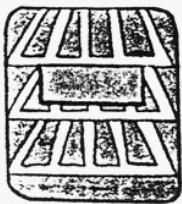


6

Coupez la pâte en petits bâtonnets ou toute autre forme que vous aurez choisie. Posez les bâtonnets dans le moule. Mettez dans le four déjà chaud, à mi-hauteur.



thermostat 5 (170°)
cuisson : 15 mn



15mn



7

Mettez ensuite vos bâtonnets à refroidir sur la grille.

