

Bâtonnets de fromage croustillants

6 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 200 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 oeuf
- 1 filet d'eau
- 150 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre
- 1 pincée de cumin

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 210°C (Th.6-7).

Etape 2
Découper le beurre en morceaux et le faire ramollir.

Etape 3
Dans une jatte, tamiser la farine puis ajouter le beurre. Mélanger et incorporer l'eau.

Etape 4
Ajouter l'oeuf, le sel, le poivre et le cumin au mélange. Battre à la main.

Etape 5
À l'aide d'un rouleau à pâtisserie étaler la pâte puis la couper en bâtonnets (environ 5 cm de long sur 0,5 cm d'épaisseur). Ajouter le fromage râpé.

Etape 6
Déposer sur une plaque beurrée et enfourner pendant 20 mn.