

# Berlans de fromage – au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

250 g [Parmesan Reggiano](#) ou

[Gruyère Suisse](#) vieux

300 g farine

250 g beurre

6 oeufs

sel, cayenne,

muscade

## Préparation

Dans une terrine, cassez les oeufs, séparez les jaunes, battez les blancs en neige. Travaillez ensemble la farine et le beurre. Incorporez les 6 jaunes d'oeufs, les blancs en neige, puis le parmesan. Assaisonnez à volonté. Laissez reposer 1 heure. Sur une planche farinée, étalez au rouleau la pâte abaissée à 5 mm d'épaisseur. Découpez des bandes de 5 cm de largeur sur 10 cm de longueur. Rangez-les sur une plaque. Enfourez 25 à 30 minutes à 220°.