

Biscuits à l'Italienne au Parmigiano Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

150 g [Parmigiano Reggiano](#) râpé
150 g beurre
150 g farine
12 oeufs
sel, poivre,
muscade

Préparation

Cassez les oeufs, séparez les jaunes. Battez-les un peu. Dans une terrine, travaillez ensemble la farine, le beurre, le parmesan et les jaunes d'oeufs. Assaisonnez de haut goût. Etendez au rouleau cette pâte abaissée à 6 mm sur une plaque à four beurrée. Striez en losanges. Découpez en lanières de 1,5 cm de largeur. Enfournez 25 minutes à 200°.