

Casse-museau au fromage de brebis



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

150 g fromage de brebis frais

300 g farine

1 cl huile d'olive

2 oeufs

1 cl eau-de-vie

sel

Préparation

Dans une terrine, déposez la farine en cratère. Cassez les oeufs dedans, salez, ajoutez l'huile et l'eau-de-vie. Lissez et incorporez le fromage. A la spatule, triturez le tout jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laissez reposer 3 heures. A la cuillère ou à la poche, divisez cette pâte en boulettes de la grosseur d'un oeuf que vous déposez dans des caissettes en papier beurré ou sur la tôle à four. Enfournez 30 minutes à 220°.

Découvrez tous les secrets du [fromage de brebis](#).