

Crackers au Cheshire



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 200 g Cheshire râpé

100 g farine

1 dl lait bouilli

50 g beurre

5 g levure

sel, cayenne

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le beurre, le fromage et le lait, dans lequel la levure aura été dissoute, le sel et le poivre. Pétrissez cette pâte sur la planche farinée jusqu'à une bonne homogénéité. Laissez reposer 1 heure au frais. Abaissez-la à 2 mm et découpez à l'emporte-pièce à la forme et à la dimension souhaitées. Disposez sur la plaque ointe au pinceau. Enfourez 15 minutes à four très chaud (240°).