

# Galettes au cumin – à l’Emmental de Savoie



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

120 g de [fromage Emmental](#) de Savoie

250 g farine

2 oeufs

2 dl eau

sel, cumin,

muscade

## Préparation

Sur la planche à pâtisserie, formez une fontaine avec la farine. Groupez-y les oeufs (gardez-en un peu pour la dorure), l'emmental râpé et les aromates. Versez-y l'eau peu à peu en travaillant du bout des doigts jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple. Abaissez-la au rouleau à 4 mm. Découpez la pâte à l'emporte-pièce de 35 mm de diamètre. Avec la pâte restée dans les intervalles, vous formez une nouvelle abaisse que vous utilisez comme la première jusqu'à épuisement. Rangez sur une plaque à four beurrée. Dorez à l'oeuf. Enfourez 15 minutes à 240°.