Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Biscuits au parmesan, sel et poivre de la Jamaïque

Ingrédients

Préparation

Mélanger tous les ingrédients (125 gr de beurre froid coupé en dés, 100 gr de cheddar râpé, 50 gr de parmesan râpé, 150 gr de farine, 1 càc de paprika doux, 1 càc de poivre de la Jamaïque moulu, Sel) dans le bol d'un robot jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ramasser la pâte en boule et la pétrir légèrement avant de former 2 boudins de 3cm de diamètre. Envelopper chaque boudin dans une feuille de papier sulfurisé et laisser raffermir 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180°C. Retirer le papier sulfurisé et découper les boudins en tranches d'1/2 centimètre. Les disposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et faire cuire les biscuits 10 minutes environ. Laisser refroidir les biscuits sur une grille. Délicieux avec du froid gras ou du fromage.

Notes :