

Biscuits à la moutarde et au comté

J'ai trouvé ces biscuits pour l'apéritif sur le blog [Quand Nad Cuisine](#). Ils sont faciles à faire et ça change des biscuits industriels. J'ai utilisé du comté déjà râpé mais la prochaine fois je le râperais moi-même car le fromage à plus de goût. On peut les préparer à l'avance car ils se conservent très bien plusieurs jours dans une boîte hermétique.



Ingrédients:

130 g de comté râpé

110 g de beurre ramolli

1 jaune d'œuf

3 cs de moutarde à l'ancienne

150 g de farine

1 cc de sucre

1/2 cc de sel

Préparation:

1- Dans le bol du robot (Kitchenaid pour moi), mettre le comté, le beurre, le jaune d'œuf, la moutarde et mélanger avec la feuille.



2- Ajouter la farine, le sel, le sucre et mélanger jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée.



3- Regrouper la pâte, la filmer et la conserver deux heures au réfrigérateur.



4- Préchauffer le four à 180°C.

Sortir la pâte et patienter une dizaine de minutes avant de l'étaler. Découper des rectangles à l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau. Placer les rectangles sur une plaque antiadhésive ou sur du papier sulfurisé.



5- Enfourner pour 10 à 15 min à surveiller. Les biscuits doivent être dorés. Les laisser refroidir sur une grille.





cestmeilleurfaitmaison.fr