

PETITS BISCUITS AU FROMAGE



150 g de farine

100 g de beurre mou

1/2 cuillère à café de sel

70 g de parmesan (que l'on peut remplacer par du comté)

1/2 cuillère à café de paprika en poudre

Pour le décor : cerneaux de noix, noix de pécan, amandes émondées, pistaches natures, graines de courges ou de tournesol, sésame, graines de cumin, filets d'anchois égouttés, rondelles d'olives noires ...

1 oeuf battu

- 1 Tamiser la farine, le sel et le paprika au dessus d'une terrine.
- 2 Couper le beurre mou en noisettes, l'ajouter à la terrine et mélanger du bout des doigts.
- 3 Ajouter le fromage râpé (si j'utilise du comté, je le râpe avec ma râpe à parmesan pour obtenir le même grain que le parmesan : il s'incorporera mieux) et travailler la pâte jusqu'à former une boule.
- 4 Mettre au réfrigérateur 30 min.
- 5 Allumer le four th 5 (150°C).
- 6 Fariner un plan de travail, étaler la pâte sur 1/2 cm d'épaisseur, la découper à l'aide d'emporte-pièces. Déposer les formes sur une plaque de cuisson en silicone ou recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Poser au centre cerneau de noix, amande, filet d'anchois ...
- 8 Dorer à l'oeuf battu avec un pinceau.
- 9 Faire cuire 10 à 12 min. Surveiller les biscuits qui doivent légèrement dorer.