



RECETTE
AVEC



BISCUITS CHÈVRE/THYM

Préparation : 20 min

12 biscuits

Cuisson : 15 min

1. Torrifier la farine:

- Préchauffer le four à 160°, thermostat 5-6, puis étaler la farine sur une plaque et cuire 20 min, en la remuant de temps en temps. (La farine va se colorer, mais vraiment très légèrement.)
- Sortir et laisser refroidir.

2. Pâte à biscuits:

- Mélanger la farine et le beurre froid avec les mains jusqu'à obtenir une pâte sableuse.
- Puis ajouter le fromage, le sel et le poivre, le thym, et l'eau, jusqu'à former une boule. (Ajouter l'eau lentement, cuillère par cuillère. La quantité d'eau exacte à ajouter dépendra de vos ingrédients.)
- Puis, former un rouleau, envelopper de papier film ou aluminium et placer au frigo entre 2 h et une nuit.

3. Cuisson:

- Préchauffer le four à 180°, thermostat 6.
- Couper des tranches fines (2 mm d'épaisseur).
- Disposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier aluminium.
- Cuire environ 15 min, jusqu'à ce que les palets soient dorés.

C'est prêt !



BISCUITS CHÈVRE/THYM

INGRÉDIENTS

- 100 g de farine
- 30 g de beurre
- 100 g de fromage de chèvre
- 1 petite poignée de thym
- Poivre
- Sel
- 3 cuillères à soupe d'eau