

ALLUMETTES AU FROMAGE ET AU PIMENT DE CAYENNE



Par

Ree Drummond

Dans

Pioneer Woman

INGRÉDIENTS :

- 225 g de beurre à température ambiante
- 225 g de cheddar affiné râpé à température ambiante
- 230 g de farine
- 1 c. à café de piment de Cayenne
- 1/2 c. à café de moutarde en poudre
- Sel et poivre

RECETTE :

1. Préchauffez le four à 18°C (th.6).
2. Dans le bol d'un robot ménager, mélangez tous les ingrédients. Ajoutez la farine progressivement à vitesse lente.
3. Une fois la pâte obtenue, transférez-la dans une poche à douille munie d'une douille d'0,5 cm de diamètre.
4. Dressez des tronçons de pâte de 12 cm env. sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone.
5. Enfournez pour 15 à 17 min.
6. Sortez-les, laissez refroidir et dégustez.

PRÉPARATION :



facile

+ Vous pouvez remplacer la moutarde par du curry