

BAGUETTE FROMAGE

• INGRÉDIENTS •

- 200 g de farine tout usage
- 80g de parmesan (râpé)
- 60g de beurre (fondue)
 - ¼ de c-à-c de sel
- 30-35ml Eau (ou selon les besoins)

• COMMENT CUISINER •

1. Dans un plat, mélangez la farine, le parmesan, le sel et le beurre fondu.
2. Ajoutez l'eau petit à petit pour obtenir une pâte. Pétrissez la pâte pendant environ 5 minutes (ne pas sauter cette étape).
3. Roulez la pâte et coupez la pâte en petites bandes.
Pour référence : longueur 11 cm, largeur 1 cm, hauteur 0.5 cm.

Cuisson au four :

4. Préchauffez le four à 200 degrés pendant 5 minutes. Disposez la pâte sur une plaque à pâtisserie et enfournez pendant 22-25 minutes.
Retournez les bandes à mi-chemin.

Cuisson au Airfryer :

5. Préchauffez la friteuse pendant environ 2 minutes.
Placez les lanières dans le panier de la friteuse et faites-les cuire pendant 10-12 minutes.

Cuisson à la poêle :

6. Faites chauffer l'huile et faites frire pendant 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les lamelles soient dorées.

Mangez après la cuisson ou conservez dans un récipient hermétique.



 cookwithmoris

