

Chips au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de fromage d'alpage à pâte dure
- 2 cs de romarin
- 1 cc de piment concassé
- un peu de poivre noir

Préparation

Râper grossièrement le fromage d'alpage. Hacher finement le romarin, l'ajouter au fromage d'alpage. Ajouter le piment et le poivre, bien mélanger le tout.

Chemiser une plaque de papier sulfurisé. Former des ronds plats de la taille souhaitée avec le mélange au fromage et les déposer sur la plaque.

Cuire au four à 200°C pendant env. 6 minutes. Laisser refroidir.