

Bâtonnets au fromage d'alpage



Ingrédients pour 4 personnes

Pâte:

- 100 g de beurre mou
- 100 ml de lait
- 2 œufs
- 250 g de farine
- 100 g de fromage d'alpage râpé
- Une cuillère à café de poudre à lever
- Une pincée de sel

Bâtonnets:

- 100 g de fromage d'alpage coupé en morceaux
- Graines de courge

Préparation

Battre le beurre avec le lait et un œuf. Ajouter la farine, le sel, la poudre à lever et le fromage d'alpage râpé. Pétrir légèrement à la main. Mettre la pâte au frais 30 min.

Abaisser la pâte sur la table et la découper en bandes de la taille souhaitée. Déposer un morceau de fromage d'alpage et quelques graines de courge sur chaque bande de pâte et presser légèrement. Déposer les bâtonnets sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Battre le deuxième œuf et badigeonner les bâtonnets.

Glisser dans le four préchauffé à 180 °C chaleur tournante et cuire 15 à 20 min.

Servir chaud avec une salade. Les bâtonnets peuvent aussi être dégustés froids comme en-cas à emporter ou à l'apéritif.