

# Les allumettes au fromage

Pour 40 allumettes

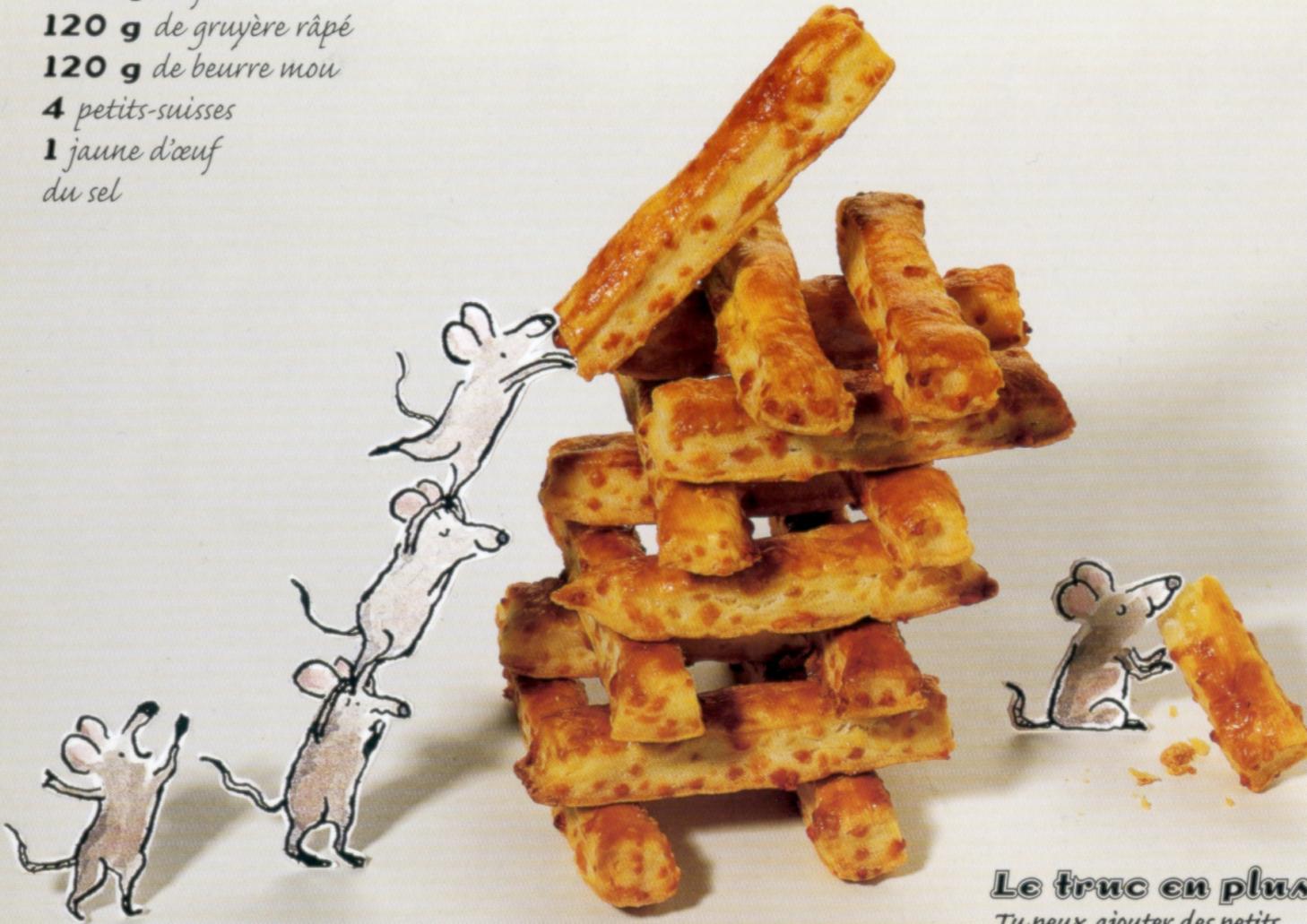
240 g de farine

120 g de gruyère râpé

120 g de beurre mou

4 petits-suisse

1 jaune d'œuf  
du sel



## Le truc en plus

Tu peux ajouter des petits morceaux de jambon à la pâte, ou des anchois, si tu aimes ça.

**1** Mélange les petits-suisse, la farine, le beurre, le gruyère et le sel dans un saladier pour obtenir une pâte lisse. Mets au frais une demi-heure.



**2** Mets de la farine sur la table. Étale la pâte avec un rouleau saupoudré de farine.



**3** Recouvre la plaque du four de papier d'aluminium. Découpe la pâte en rectangles, pose-les sur la plaque. Recouvre-les avec le jaune d'œuf.



**4** Allume le four à 180 °C (th. 5). Quand il est chaud, mets la plaque dedans pendant 25 minutes. Tes allumettes sont prêtes !

