

Crackers au comté et au gruyère râpé



Pour Noël pourquoi ne pas faire ses propres gâteaux apéritifs ?! C'est tellement simple de les faire soi-même et surtout tellement bon ! On sait ce qu'il y a dedans et d'ailleurs on peut varier les saveurs à l'infini ! Aujourd'hui je vous propose de délicieux crackers bien croustillant au fromage, ici au comté et au gruyère râpé. En effet les crackers au fromage se font plus légers quand ils sont faits maison !

Pour environ 120 crackers

Ingrédients:

35g de comté fraîchement râpé

35g de gruyère râpé

30g de beurre mou

70g de farine

1 pincée de sucre

1 pincée de levure chimique

2 pincées de sel

Préparation:

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure chimique. Ajoutez alors le gruyère râpé et le comté râpé, mélangez, puis ajoutez le beurre coupé en noisettes. Mélangez la pâte du bout des doigts, jusqu'à obtenir une texture sableuse.

Versez trois cuillerées à soupe d'eau, cuillerée par cuillerée, jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène. Séparez cette dernière en deux parts égales et glissez chacune dans un sac de congélation. Façonnez-les entre vos mains, ainsi emballés, en une barre à section carrée, si nécessaire en vous aidant d'une règle. Laissez reposer 1H au congélateur.

Préchauffez le four à 210°C (th.7).

Coupez chaque barre en deux dans le sens de la longueur, puis à nouveau en deux: vous devez obtenir huit barres fines et carrées.

Posez trois barres sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrez d'une autre feuille de papier sulfurisé et étalez-les très finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Coupez les grands rectangles ainsi obtenus en carrés de 2,5 sur 2,5cm de côté. Recommencez avec les autres barres.

Déposez directement la feuille de papier sulfurisé sur une plaque de cuisson et enfournez pour 5min environ, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

A la sortie du four, laissez refroidir sur une grille.

Les crackers se gardent environ cinq jours dans une boîte en métal hermétique.