

## ALLUMETTES AU FROMAGE

1 oeuf entier battu



4 cuillères à soupe de lait



8 cuillères à soupe de farine



2 cuillères à soupe de gruyère râpé



50 g de beurre



1 jaune d'oeuf pour faire dorer



# ALLUMETTES AU FROMAGE

## 1. Etape 1

Mélanger vigoureusement les ingrédients.

## 2. Etape 2

Étaler la pâte ainsi obtenue sur une plaque farinée.

## 3. Etape 3

Badigeonner avec le jaune d'œuf, puis saupoudrer de fromage râpé.

## 4. Etape 4

Couper des bandes de 2 cm de large.

## 5. Etape 5

Cuire à four chaud (200°C) pendant 10 min.

