

CRAQUANTS AUX FROMAGES DU FÉDOU



Ingédients pour 1 claousou :

- 180 g de farine
- 250 g de claousou (ou sounal) bien fondant
- 80 g de tomme du Féou
- Le jus d'1/2 citron

Mélanger la farine, le claousou et le jus de citron puis ajouter la tomme au fur et à mesure jusqu'à ce que la pâte se forme. Faire des rouleaux (2 à 3 cm de diamètre), les placer au réfrigérateur pendant au moins 2 heures. Découper ensuite des biscuits assez fins et enfourner-les pendant 15-20 minutes à 200°C.

Vous pouvez également ajouter des épices ou des herbes dans la pâte pour donner plus de goût à vos biscuits: herbes de provence, curry, piment ou encore safran.