



CRACKERS À L'EMMENTAL PAUVRES EN GLUCIDES

INGRÉDIENTS

- 150 g d'emmental Fairebel
- 2 cuillères à café de beurre Fairebel
- 150 g d'amandes moulues
- 1/3 de cuillère à café de poudre d'ail
- 1/2 de cuillère à café de sel
- Poivre
- 1 œuf

Préchauffer le four à 150 °C sur chaleur tournante.

Mélanger de façon homogène l'emmental Fairebel avec 1 cuillère à café de beurre Fairebel et laisser fondre sur feu doux. Retirer ensuite la casserole du feu et mélanger de façon homogène l'œuf, les amandes et les épices.

Travailler l'appareil à la main de manière à former une pâte (attention, c'est chaud !). Après avoir travaillé la pâte, placer celle-ci entre deux feuilles de papier cuisson, et l'aplatir le plus finement possible à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Enlever la feuille de papier cuisson supérieure et placer la pâte ainsi aplatie avec la feuille inférieure sur une plaque du four.

Découper la pâte en petits carrés à l'aide d'un couteau, y faire des trous avec une fourchette, et les badigeonner d'une cuillère à café de beurre fondu Fairebel.

Pour terminer, enfourner la pâte environ 20-30 minutes.

