



## Biscuits de Noël corsés au Tilsit

### Préparation

- Râper finement le Tilsit. Casser l'œuf et séparer le jaune du blanc.
- Couper le beurre en petits morceaux et bien le malaxer à la main env. 5 minutes dans un saladier avec la farine, le sel, le Tilsit râpé et le jaune d'œuf jusqu'à obtention d'une masse homogène. On peut ensuite incorporer du romarin finement haché au mélange. Il est également possible de diviser la pâte en deux et d'incorporer du concentré de tomates à une des deux moitiés pour obtenir des biscuits bicolores.
- Emballer la pâte dans du film alimentaire et la mettre env. 20 minutes au congélateur ou une à deux heures au réfrigérateur.
- Faire préchauffer le four (chaleur tournante) à 160 degrés et chemiser une plaque de papier de cuisson.
- Malaxer de nouveau énergiquement la pâte, l'abaisser à une épaisseur d'env. 5 à 8 mm et la découper à l'aide d'un emporte-pièce en forme d'étoile (s'il colle au bout d'un moment, le rincer à l'eau froide ou le passer dans un peu de farine).
- Mélanger le blanc d'œuf et en badigeonner les biscuits à l'aide d'un pinceau. Parsemer immédiatement de sésame, de graines, de pavot, etc.
- Faire cuire les biscuits env. 20 minutes. Leur consistance peut être encore un peu molle à l'issue de la cuisson. Ils sont meilleurs tièdes, mais peuvent être servis froids et être conservés env. une semaine dans une boîte hermétique. On peut les faire réchauffer brièvement au four au besoin.

### Conseil

- Idéal avec une soupe ou une salade.

### Ingrédients

#### Biscuits de Noël

120 g	de farine blanche
100 g	de beurre
120 g	de Tilsit rouge râpé 200 g avec la croûte
½ cc	de sel
1	œuf de taille moyenne

#### Optionnel

15 g	de concentré de tomates
1 cc	de romarin haché

#### Garniture

Sésame noir
Graines de courge
Pavot
Graines de carvi
Autres graines/grains