



Les Torsades !

Car toi aussi tu peux être un réel chef !

Il faut savoir prendre du temps pour soi et s'amuser .

Voici une recette facile à réaliser chez toi comme lors des week-ends et au camp.

Prends du plaisir à la réaliser, tu peux te faire aider de tes proches, n'hésite pas à rajouter un peu de touche personnelle (sésame, emmental...)

Voici donc une recette que tu peux réaliser en apéritif.



Préparation :

- 1 Préchauffe le four sur 240°C (thermostat 8)
- 2 Mélange tous les ingrédients dans le saladier, malaxe-les avec les mains pour obtenir une pâte homogène
- 3 Avec un rouleau, étale la pâte sur la table sur un demi cm d'épaisseur puis, avec le couteau, découpe la pâte pour former des allumettes
- 4 Dépose les allumettes sur la plaque de cuisson et enfourne 15 minutes.

Astuce :

Pour étendre la pâte facilement, pense à la fariner.

Pour une cuisson au four de camp, surveille régulièrement. Lorsque c'est légèrement doré c'est prêt !

Ingrédients : (pour 8 personnes)

- 440 g de farine (80cl)
- 8 cuillères à soupe de lait (120 ml)
- 20 cuillères à soupe de fromage râpé
- 2 cuillères à café de sel
- 16 cuillères à soupe de beurre (environ 200 g)

Matériel :

- 1 saladier
- 1 four
- 1 rouleau à pâtisserie
- 1 couteau
- 1 plaque de cuisson avec du papier sulfurisé