

Recette envoyée par Muriel Boutier le 30 juin 2017

Pour l'apéritif (sans gluten):

Sablés salés au Comté et au maïs

Mélangez 100 g de fécule de maïs, 60 g de beurre, 2 cuillères à soupe d'eau froide,

40 g de comté râpé, 1 jaune d'œuf, sel et poivre.

Formez une boule et étalez la pâte.

Découpez à l'emporte-pièce, saupoudrez de sésame et passez 10 min au four chauffé à th. 5 (150°).

Dégustez à l'apéritif, tiède ou froid.



Pour l'apéritif *Sans gluten*
SABLÉS SALÉS
AU COMTÉ ET AU MAÏS
Mélangez 100 g de fécule de maïs, 60 g de beurre, 2 cuil. à soupe d'eau froide, 40 g de comté râpé, 1 jaune d'œuf, sel et poivre. Formez une boule et étalez la pâte. Découpez à l'emporte-pièce, saupoudrez de sésame et passez 10 min au four chauffé à th. 5 (150°C). Dégustez à l'apéritif, tiède ou froid.