

CROUSTI-MOELLEUX AUX LARDONS ET COMTÉ

Ingrédients

150 g de farine

140 g de comté râpé

200 g de lardons (allumettes)

60g de beurre fondu

1 œuf

70g de lait

30g de mélange de graines (courge, lin, pignon)

Sel + poivre + piment de cayenne (possibilité de remplacer les lardons par des graines)

Préparation

Faire revenir les lardons à sec pour les faire dorer

Faire fondre le beurre à feu doux

Mélanger le beurre fondu, le lait, le fromage râpé

Incorporer la farine, l'œuf, les lardons égouttés et les graines

Saler, poivrer et bien mélanger (j'ai utilisé une fourchette pour bien amalgamer et c'est bien)

Déposer la moitié de la pâte sur du papier étirable, enrouler pour former un boudin

Faire de même pour l'autre moitié de pâte

Placer les boudins au moins une heure au réfrigérateur (ne pas hésiter à les préparer la veille ou les mettre au congélateur s'il y a urgence).

Préchauffer le four à 200° (th 6/7)

Lorsque les boudins ont bien durci, enlever le film, couper des rondelles suffisamment épaisses.

Recouvrir la plaque de cuisson de papier cuisson et les déposer dessus.

Enfourner 12 à 15 mn, surveiller les dernières minutes et sortir les crousti-moelleux quand ils sont bien dorés.

Laisser refroidir sur une grille.

Déguster tièdes ou froids