

GRESSINS AU COMTE

Ingrédients : pour 6 personnes

- 250 gr de farine
- 10 gr de levure de boulanger
- 60 gr de comté râpé
- 12 cl d'eau
- 10gr d'huile d'olive
- sel



Etapes de préparation :

- 1-Délayez la levure dans l'eau tiède
- 2-Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple
- 3-Attendre que la pâte double de volume
- 4-Préchauffez le four à 200°C
- 5-Etalez la pâte sur 4mm d'épaisseur et découper des lanières 1cm de large
- 6-Mettre les lanières au four pendant 15min environ, jusqu'à ce que vos gressins soit dorés

