



Pailles au Fromage

Ingrédients

1 Tasse de farine non-blanchie ou de farine de blé

¼ de cuillère à thé de poudre à pâte

1/3 de tasse de beurre **froid**

1 tasse de fromage râpé (fort ou doux, jaune ou blanc selon votre goût!)

3 à 5 cuillères à soupe de lait

Épice(s) au choix

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Tamiser ensemble la farine, la poudre à pâte et les épices.
3. Ajouter le beurre froid émietté et le fromage râpé au 1^{er} mélange. À l'aide d'un coupe pâte ou de deux couteaux, couper le beurre dans la farine jusqu'à ce que les particules aient la taille de petits pois.
4. Mouiller peu à peu les ingrédients secs avec le lait et mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que la pâte forme une boule (éviter de trop travailler la pâte).
5. Abaisser la pâte à 0,25cm d'épaisseur. Y couper des languettes de 10 cm de longueur et 1 cm de largeur. Torsader les languettes de pâte.* Les déposer côtes à côte sur une plaque tapissée de papier parchemin.
6. Cuire les pailles jusqu'à ce qu'elles soient dorées, soit environ 15 minutes. * On peut aussi utiliser des emporte-pièces pour en faire des craquelins.