

# Crackers à l'emmental

## **Ingrédients** 10 à 12 biscuits

- 1 blanc d'œuf (environ 30-35 g)
- 50 g d'emmental ou de comté râpé
- 25 g de farine
- Herbes de Provence, sésame ...

## **Préparation**

- Préchauffer le four à 180°C (Th 6/7), chaleur tournante.
- Mélanger le fromage râpé, la farine et le blanc d'œuf.
- Former des petits tas (environ 1 cuillère à café) sur la plaque de votre four recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile en silicone. Écraser-les un peu à l'aide de la cuillère ou d'une fourchette.
- Parsemer d'herbes de Provence ou de sésame ou autre élément.  
Enfourner 10-15 minutes jusqu'à ce que les crackers soient dorés.  
Déguster tièdes ou froids.

Si vous les préparez la veille, repassez-les quelques minutes dans un four préchauffé à 160°C pour qu'ils retrouvent leur croustillant.

Vous pouvez également les congeler ; passez-les alors encore congelés dans le four préchauffé à 160°C pendant 5 à 10 minutes (facultatif).

*Avant cuisson*



*Après cuisson*

