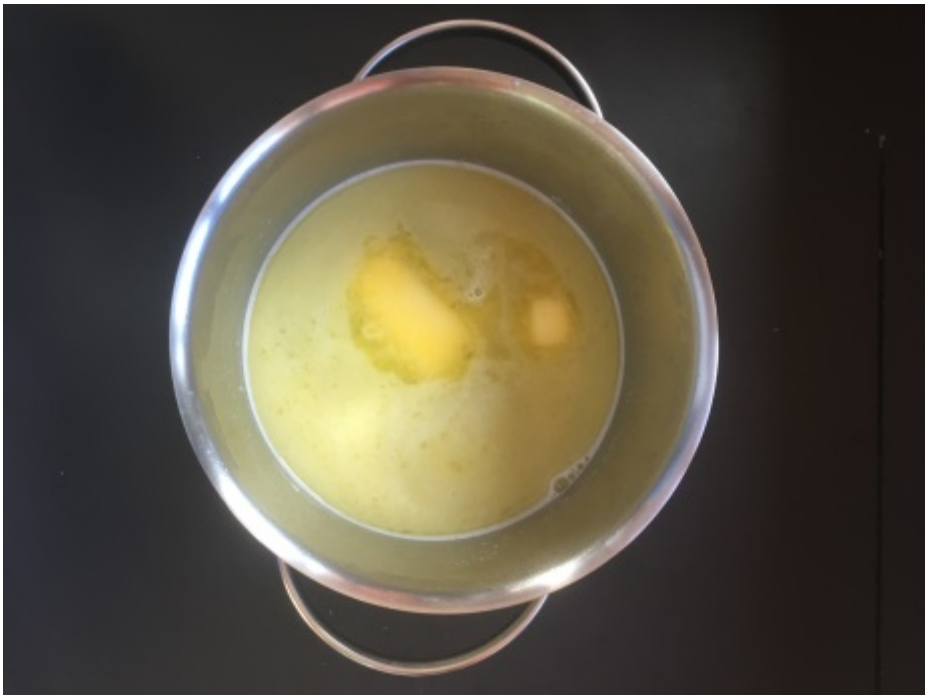
Les cougères bio au fromage

Les ingrédients pour 2

70 grs de tome
125 mls d’eau
75 grs de farine
40 grs de beurre
2 oeufs

Préparation 15 mins Cuisson 30 mins Difficulté 1





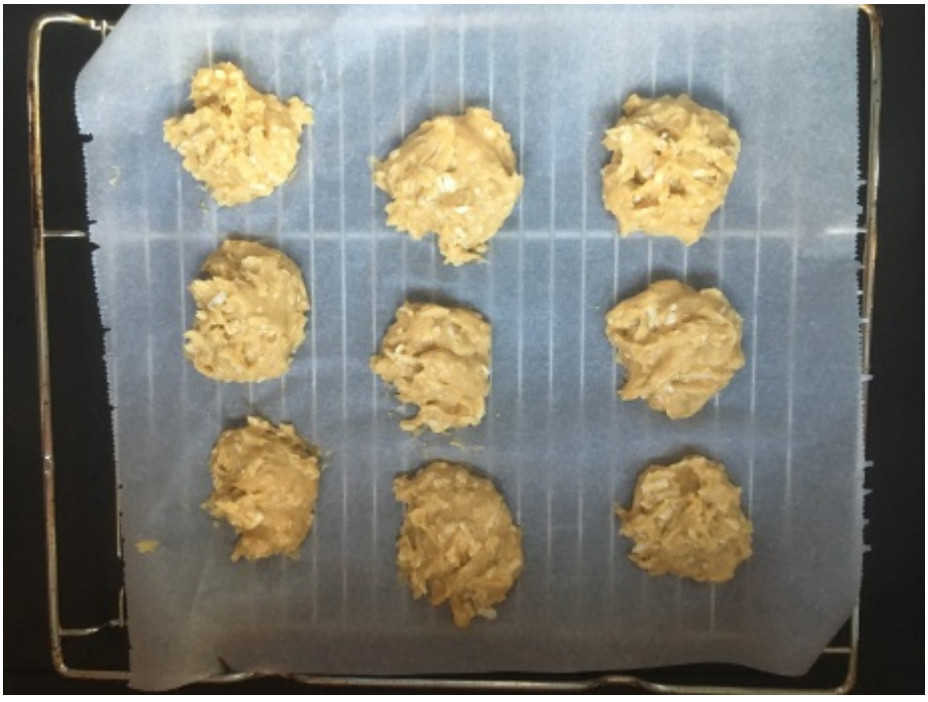
Etape une,

On fait bouillir l’eau et on ajoute le beurre, jusqu’à ce qu’il fonde
On préchauffe le four a 200°



On ajoute alors la farine bio hors feu,on mélange vigoureusement pour obtenir une pâte homogène.
On laisse tiédir le mélange, et on ajoute les 2 œufs bio, on remalaxe jusqu’à homogénéité.





On ajoute le fromage bio râpé.

Sur une plaque passant au four,recouverte de papier sulfurisé,on dépose des boules de pâte ainsi préparée.

On passe au four 30 à 40 mins

Comme des petits chaussons tout chauds, on sert avec une soupe ou une salade, en remplacement du pain bio.

Tout doux , tout moelleux …

