

3. Croc' Laguiole

Apéritif
10 Croc'
20 min

Salade

Plat

Dessert

Difficulté
●●○



Ingrédients

- 100g de Laguiole AOP
- 125g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 15cl de lait
- Sel, poivre
- 2 tranches de jambon blanc

Préparation

Préparez la pâte en mélangeant la farine, la levure, les deux œufs, le lait, le sel et le poivre. Préchauffez votre poêle à feu moyen avec une goutte d'huile pour qu'elle ne colle pas. Coupez les tranches de jambon en quatre et des tranches de Laguiole de la même taille.

Une fois votre poêle bien chaude, versez une cuillère à soupe de pâte, mettez le jambon, le Laguiole puis une autre cuillère à soupe de pâte. Laissez cuire d'un côté et retournez lorsque la pâte commence à faire des petits trous. Continuez ainsi pour chaque Croc' Laguiole.

Coupez-les en quatre pour avoir des amuse-bouches et servez chaud ou tiède.

Conseils

Ajoutez des herbes aromatiques dans la pâte pour varier les goûts.

Laguiole

A.O.P



LAGUIOLE
Fromage AOP



www.fromage-laguiole.fr

