

## Biscuits à la Mimolette

### Ingrédients

- 160 g de Mimolette râpée
  - 120 g de beurre mou
  - 120 g de farine
  - 1 c. à c. de levure
  - 4 pincées de piment d'Espelette
  - Poivre
- 
- Dans un saladier, réunissez tous les ingrédients et malaxez le tout avec une fourchette jusqu'à obtenir une pâte ferme (ou mettre tous les ingrédients dans le thermomix ou un autre robot et mixez)
  - Séparez la pâte en 2 et roulez-la en forme de boudin d'un diamètre d'environ 3 à 4 cm. Disposez les 2 boudins sur un plat ou une feuille d'aluminium, tout en veillant à bien les séparer, et mettez-les au réfrigérateur 1 à 2 heures.
  - Préchauffez le four à 200°C.
  - Sortez la pâte du réfrigérateur et coupez chaque boudin en tranches d'environ 0,5 cm. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé.
  - Enfournez 10 à 12 mn à 200°C tout en surveillant bien la fin de la cuisson.
  - Vous pouvez remplacer la mimolette par d'autres fromages tels que le Cheddar, le Gouda, le Cantal...
  - C'est une recette très simple et très rapide à réaliser que l'on peut préparer à l'avance. Idéal pour l'apéritif