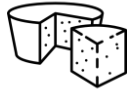


# Les biscuits salés au maroilles

Pour 350 g de biscuits



190 g de maroilles  
sans la croûte

- ① La pâte à biscuit se prépare la veille.  
Commencez par couper le maroilles en petits dés.



125 g de farine



62 g de beurre

- ② Dans un saladier, mélangez la farine et le beurre, puis ajoutez les dés de maroilles, et émiettez bien la préparation.  
Formez des boudins d'environ 2 cm de diamètre, enveloppez-les dans du film alimentaire, et réserve au frais toute une nuit.

③

Le lendemain, préchauffez le four à 190°C.  
Sortez les boudins du réfrigérateur, et coupez-les en tranches de ½ cm. Placez ces biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, et faites cuire 15 minutes.  
Laissez les biscuits refroidir sur une grille avant de les déguster.