Mikado de Comté AOP Fort Saint-Antoine et chocolat

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **5 - 6 min.**

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 150 g de Comté AOP Fort Saint-Antoine râpé
- 250 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 125 g de beurre
- 30 g d’eau
- Un jaune d’œuf
- 1 pincée de cristaux de fleur de sel

Pour le chocolat

- 30 g de chocolat noir

Étapes de la préparation

Difficulté : Facile???

1. Dans un saladier, mélangez la farine et le beurre coupé en tous petits cubes. « Sablez » du bout des doigts. Lorsque le beurre a été totalement absorbé, ajoutez le sucre glace, la fleur de sel ainsi que le jaune d'œuf, les ¾ du fromage râpé et l'eau froide.
2. Mélangez afin d'obtenir une boule de pâte homogène. (Il ne faut pas trop travailler la pâte qui risquerait de devenir élastique)
3. Enfermez la pâte dans du papier film et réservez au réfrigérateur pour 30 minutes.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Façonnez des petits boudins de pâte de 15 cm de longueur et déposez vos mikados sur la plaque du four.
6. Enfournez pour 5/6 minutes environ, en surveillant la coloration.
7. Sortez vos mikados du four et réservez-les à température ambiante.
8. Parallèlement, faite fondre au bain-marie le chocolat noir.
9. A l'aide d'une fourchette, badigeonnez les mikados de chocolat.
10. Laissez-les refroidir et dégustez-les au moment de l'apéro ou lors d'une petite faim !!!