



Biscuits au fromage à base de fromage affiné



Ingrédients

- kook(bak)ring
- 20 gram bloem
- 28 gram Henri Willig Oude Kaas

Biscuits au fromage, biscuits au fromage, biscuits au fromage - comme ils sont délicieux ! Ces friandises salées sont étonnamment polyvalentes. Servez-les en accompagnement d'une soupe d'asperges ou mettez-les sur la table en guise d'en-cas avec un plateau de fromages bien garni. Les biscuits au fromage sont faciles à combiner et ont toujours du succès.

La préparation

- 1: Verwarm de oven voor op 180° C graden.
- 2: Rasp de Henri Willig Oude Kaas en meng deze met de bloem.
- 3: Leg een vel bakpapier op een bakplaat. Zet vervolgens een kookring op het bakpapier en strooi hierin een dunne laag met het kaasmengsel. Herhaal dit drie keer. Plaats de kookring opnieuw om meerdere koekjes te maken. Zet de bakplaat in de oven en bak voor 7 minuten. Laat het hierna afkoelen.

Peut-on également utiliser du fromage jeune pour des biscuits au fromage ?

Oui, c'est possible ! Toutefois, le résultat peut être légèrement différent. Le fromage jeune est plus doux et plus humide que le fromage vieux, ce qui rend souvent les biscuits au fromage moins croustillants et leur saveur plus subtile. Si vous préparez les biscuits au fromage à partir de fromage vieux, vous obtiendrez souvent une saveur plus croustillante et plus savoureuse. Si vous utilisez du fromage vieux, vous obtiendrez généralement une texture plus croustillante et un goût plus puissant et plus riche.

Vous préférez toujours le fromage jeune ?

Pas de problème ! Voici quelques conseils pour obtenir les meilleurs résultats :

- Râpez le fromage aussi finement que possible pour qu'il se mélange bien à la farine.
- Si nécessaire, ajoutez un peu de sel et d'herbes pour rehausser la saveur douce, comme du paprika, de la moutarde en poudre ou de la noix de muscade.

Conseils de dégustation et de variation :

- **Mini burgers au fromage** : Que diriez-vous de petits burgers au fromage ? Utilisez deux biscuits au fromage comme "pain" et garnissez-les, par exemple, d'une tranche de concombre, d'une tomate et d'un cube de fromage ou de houmous.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

- **Pâtisserie salée** : garnissez un grand biscuit au fromage d'un mélange de fromage frais aux herbes, de roquette et de tomates séchées au soleil, pour une bouchée rapide et raffinée.
 - **Vin et bière** : Les gâteaux au fromage sont délicieux accompagnés d'un verre de vin rouge corsé, d'un vin vif ou même d'une bière de spécialité consistante. Avez-vous déjà goûté une bière de spécialité Henri Willig ?
-