

# Bouchées de Mike

*Susan Kissel*

## Ingredients

2 tasses de fromage fort râpé  
1 ½ tasse de farine de Lam véritab grillée  
½ tasse de beurre  
Du sel au gout  
¼ piment extra fort, haché fin, ou piments forts en flocons  
2 c. à soupe de crème



## Directions

*Préchauffer le four à 325 degrés F.*  
Mettre le fromage, la beurre, la farine, et la poivre dans un mélangeur et mélanger. Ajouter le crème. Enlever le mélange et diviser en 4 égales. Former en rectangles, envelopper chaque pièce avec le film rétractable, et mettre au réfrigérateur pour 20 minutes. Enlever et étaler avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ¼ pouce. Couper en bouchées et cuire au four pour 15 minutes. Refroidir sur une grille. Donne : 40 pièces.



Trees That Feed Foundation