

Biscuits aux noisettes et saumon aux herbes alpines du Parc naturel Thal

Entrée



Temps de préparation: env. 30 minutes

Ingrédients (pour 24 pièces)

- 250g farine blanche de Thal (type 550)
- ½ c.c. de sel
- 1 c.c. de levure chimique
- 1 c.s. de sucre
- 80g de beurre froid
- 75ml de lait
- 2 œufs
- 70g de noisettes hachées
- 70g de fromage extra-dur râpé
- 1 c.c. de thym
- 150g de saumon fumé aux herbes alpines de Dyhrberg.

Préparation

- Mélanger la farine, la levure chimique, le sel et le sucre. Ajouter le beurre en petits morceaux.
- Fouetter le lait avec les œufs et ajouter. Pétrir rapidement.
- Ajouter les noisettes, le fromage et le thym et pétrir.
- Abaisser la pâte à environ 2 cm d'épaisseur sur un plan de travail légèrement fariné.
- Découper 24 pièces et cuire au four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes.
- Couvrir de saumon aux herbes alpines et servir.

Auteur

Hotel Baders Krone
Oberdorf 56
4712 Laupersdorf
www.naturparkthal.ch/gastro-partner

Producteur

Farine
Schnyder Mühle,
Unterdorf 214
4712 Laupersdorf

Fromage
Käserei Reckenkien
Reckenkien 2
4717 Mümliswil