

Thalers croustillants au fromage avec garnitures aromatiques



Peu d'ingrédients, peu de travail et beaucoup de plaisir! Pour le réveillon du Nouvel An, nous proposons des thalers au fromage croustillants de notre propre four.

Que ce soit avec des lardons, du cayenne, de la noix de muscade ou des herbes fraîches, chacun peut personnaliser ses crackers au fromage. Combiner différents composants est également délicieux. Un snack simple, dont la préparation à l'avance ne prend pas plus de 30 minutes.

Astuce: tous les thalers auront la même taille s'ils sont découpés avec un emporte-pièce rond. Mais ils réussissent aussi sans moules.

- 100 g d'emmental, râpé grossièrement
- 40 g de parmesan, râpé grossièrement
- garnitures: par ex. lardons, romarin frais (entier ou haché), flocons de piment, noix de muscade, ail finement haché, etc.
- un peu de sel (aux herbes)
- un peu de poivre noir
- en option, un emporte-pièce rond d'environ 6,5 cm de diamètre

1. Préchauffez le four à 190 degrés, chaleur tournante, chemisez une plaque avec du papier sulfurisé.
2. Mélangez l'emmental et le parmesan râpés. Posez l'emporte-pièce sur le papier sulfurisé et versez un peu de fromage râpé à l'intérieur.
3. Continuez jusqu'à ce que le fromage soit épuisé. Laissez un peu d'espace entre les thalers, car leur volume augmente un peu à la cuisson.
4. Garnissez les thalers avec les garnitures souhaitées, assaisonnez avec sel et poivre.
Astuce: pour la variante au lard, il est préférable de ne pas mettre de sel, sinon les thalers seront trop salés. Si vous garnissez les thalers avec de l'ail frais, ne le faites qu'au cours des 5 dernières minutes afin qu'il ne brûle pas.
5. Cuisez les thalers au milieu du four préchauffé pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés et que les thalers soient légèrement croustillants. (Lorsqu'on les sort, ils sont encore un peu mous, mais deviennent croustillants en refroidissant.)

Robe rubis aux reflets violacés. Nez élégant de cerises mûres, de fraises et de baies des bois. Bouche pleine, aux tanins moelleux et soyeux. Finale persistante.



[Voir dans le weinshop](#)