

# Grignottes salés au gruyère râpé

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 5 min

## **Ingrédients :**

- ✓ 1 mug de farine
- ✓ 1 mug d'eau bouillante
- ✓ Une pincée de sel
- ✓ 1 poignée de gruyère râpé

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Mettez votre friteuse (ou bain de friture : casserole) à chauffer.

Faites bouillir l'eau.

Mettez le mug de farine dans un saladier, versez l'eau bouillante dessus, mélangez et rajoutez le gruyère râpé.

Mettez la pâte dans un appareil a churros ou encore dans une poche à douille ou encore dans un sac congélation, en ayant mis l'embout étoilé le plus petit (pour faire des allumettes).

Tournez la poignée et laissez tomber les grignottes dans la friture.

Faites les dorer 1 à 2 minutes, sortez-les, égouttez-les sur de l'absorbant et saupoudrez-les de sel

Vous pouvez les déguster tel quel ou encore accompagné d'une crème de camembert

**Bon appétit à toutes & tous !!**