

## Palets au curry

Préparation : 15'



### Ingrédients:

- 100g de beurre
- 150g de farine
- 50g de fromage rapé
- 2cas de curry
- sel, poivre
- 1 jaune d'oeuf

### Préparation

- mélanger le beurre mou, la farine, le curry, sel et poivre
- formez un boudin avec vos mains et découper des palets réguliers
- badigeonner les palets de jaune d'oeuf
- parsemez des gruyeres
- faites les cuire sur une plaque au four à 200° pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.