

## GOUTZY pour l'apéritif

Proposée par Christiane B.

### **Ingrédients** (pour environ 50 goutzy)

- 150g farine
- 200g de comté rapé
- 200g de bacon en julienne, grillé à sec
- 100g de beurre fondu
- 1 oeuf
- 5 cuil à soupe de lait
- sel et poivre

### **Réalisation**

- > mélanger tout ensemble progressivement
- > rouler la pâte en boudin de 5cm de diamètre
- > réserver 1h au réfrigérateur enveloppé dans un film alimentaire
- > ôter le film et débiter en tranches de 0,5cm d'épaisseur
- > cuire sur du papier cuisson 10 à 12 minutes à 200°C