 **Biscuits au Maïs**

 **Pour une quarantaine de biscuits**

**- 160 g de farine
- 30 g de** [**comté**](http://recettes.de/comte) **râpé
- 30 g de** [**parmesan**](http://recettes.de/parmesan) **râpé
- 120 g de beurre
- 1 càc rase de levure chimique
- 1 pincée de** [**sel aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**- 100 g de** [**maïs**](http://recettes.de/mais)**- 60 g de cerneaux de** [**noix**](http://recettes.de/noix)

**1 plaque à four tapissée de papier cuisson
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Égoutter soigneusement le maïs.
Hacher au couteau les cerneaux de noix.
Mettre dans le bol du robot la farine et la levure, les 2 fromages et la pincée de sel ainsi que le beurre coupé en parcelles.
Mélanger jusqu'à ce que la pâte prenne l'aspect d'un sable.
Ajouter le maïs et les cerneaux de noix.
Former une boule puis partager la pâte en 2 pâtons.
Rouler chaque pâton en boudin, couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au-moins 30 minutes.
Couper chaque boudin en rondelles d'environ 1 cm de diamètre.
Les déposer sur la plaque du four en les espaçant légèrement (elles ne s'étalent pas trop).
Enfourner pour 15 minutes.
Déguster tièdes ou froids.