

Cookies tomates séchées



- Idée recette pour un apéritif savoureux.

Ingrédients pour 15 cookies

- 80g farine
- 40g de parmesan
- 40g de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 30g de tomates séchées
- Herbes de Provence ou autres



Préparez !

- Mettre le beurre à température ambiante pour qu'il soit mou mais pas fondu.
- Mélanger la farine, le parmesan, la levure, le sel. Ajouter l'œuf puis le beurre. Façonner une boule de pâte. Malaxer en ajoutant les herbes de Provence.
- Couper en petits bouts les tomates séchées. Et les ajouter à la préparation.
- Prélever des petites quantité de pâte pour façonner une petite boule que vous déposez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé
- Aplatir les boules pour que ça ne gonfle pas trop.
- Faire cuire les cookies 10 minutes au four à 210°C (thermostat 7).

Savourez !



Fruits et légumes

