

Cookies salés



Ingrédients de base :

200 g de farine

100 g de beurre fondu

1 œuf

sel, poivre

1 c. à café de levure chimique

Au choix, selon vos envies :

noix - roquefort - emmenthal rapé

tomates confites - olives noires - herbes de provence - huile d'olive

pignon - miel - fromage de chèvre frais

Préparation :

1. Dans un saladier, mélangez farine, levure, oeuf, sel, poivre et beurre fondu.
2. Ajoutez la garniture de votre choix. Ces ingrédients doivent être en tout petits morceaux.
3. Façonnez vos cookies à la main (N'hésitez pas à ajouter un peu de farine si le mélange ne vous paraît pas assez solide.) et installez-les sur une plaque de cuisson garnie de papier sulfurisé.
4. Enfournez (T. 150°C) une vingtaine de minutes. Pour qu'ils soient bien dorés, vous pouvez retourner vos cookies à mi-cuisson.

Vous pouvez partager librement cette recette à condition d'en conserver l'intégralité sans rien modifier ni enlever y compris sa provenance et ces quelques lignes. Merci.