

Cookies salés

au jambon & aux tomates confites

Pour 15 à 20 cookies

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 75g de farine
- 50g de tomates confites
- 40g de beurre
- 30g de parmesan
- 50g de dés de jambon
- 1 œuf
- 1cs de poudre d'amandes
- 2cs de basilic séché
- 1 pincée de sel
- 1cc de levure chimique



Ustensiles spécifiques : un saladier, une spatule et une toile siliconée ou du papier sulfurisé

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Préparer les tomates séchées et le jambon en les coupant en petits dés. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amandes, la levure chimique, le sel, le parmesan et le basilic et mélanger.
- Faire fondre le beurre et l'ajouter à la préparation avec l'œuf.
- Mélanger pour obtenir une pâte bien homogène.
- Ajouter alors le jambon et la tomate confite coupée et mélanger.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou d'une toile siliconée, déposer des petites boules de pâtes
- Enfourner 10 min et servir tiède ou froid.

Bon appétit !!