

Cookies salés aux tomates confites IG bas

Pour 12 cookies

Préparation : 15 min - Réfrigération : 15 min - Cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 1 oeuf
- 80g de farine de blé complète T150
- 1cc de levure
- 2cs d'huile d'olive
- 30g de Grana
- 30g de tomates confites
- Thym



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, un bol, une spatule, une cuillère à glace, une cuillère magique, une toile siliconée et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

www.lesdelicesabelle.fr

- Dans un cul-de-poule, mélanger les ingrédients secs : farine, levure, Grana et Thym.
- Dans un bol, fouetter l'œuf avec l'huile d'olive puis ajouter les tomates confites coupées en petits morceaux.
- Verser ce mélange liquide sur le mélange sec.
- A l'aide d'une spatule, mélanger le tout de façon à obtenir une boule de pâte.
- Laisser reposer au frais le temps de préchauffer le four.
- Préchauffer le four à 210°C et placer la toile siliconée sur la plaque aluminium.
- Passé le temps de préchauffage, former des boules à l'aide d'une cuillère à glace.
- Tasser légèrement les boules et enfourner durant 10 min.
- Déguster chauds ou froids.

Bon appétit !



Toile siliconée

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle