

Cookies parmesan, tomates séchées et pignons de pin.

Pour environ 15 cookies :

- 150 gr de farine
- 80 g de parmesan
- Une petite poignée de pignon de pin
- 80 g de tomates séchées
- 80g de beurre
- 1 sachet de levure (déshydratée)
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180 °C.

Faire ramollir le beurre à température ambiante.

Mélanger la farine, le sel, la levure et le parmesan. Ajouter l'œuf et le beurre ramolli, puis les tomates séchées en morceau et les pignons de pin (vous pouvez rajouter des herbes si vous voulez).

Malaxer jusqu'à obtenir une boule de pâte.

Diviser la pâte en petites morceaux et en faire des petites boules que vous écrasez pour obtenir des cookies.

Poser les sur une plaque à four chemisée d'une feuille de papier sulfurisé ou d'une plaque en silicone.

Passer au four environ 15 min.

Sortir du four et déguster tiède ou conserver dans une boîte hermétique plusieurs jours.