

COOKIES SALÉS GRUYÈRE ET JAMBON

Pour une vingtaine de cookies salés, 2-3 par personne

Ingrédients :

- 140g de farine
- 60g de beurre fondu
- 1 œuf
- 50g de gruyère
- 75g de dés de jambon
- 1 cuillère à café de levure
- sel, poivre
- év.herbes



Mise en place.

Préchauffez votre four à 180°C

Dans un saladier, mélangez la farine, le fromage, la levure, le sel, et les dés de jambon (+ les herbes)

Puis ajoutez le beurre fondu et l'œuf battu. Malaxez pour avoir une pâte homogène (utilisez de petits gants en plastique pour mélanger à la main : c'est très pratique pour ne pas avoir du beurre plein les doigts)

Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé, et disposez dessus de petites boules de pâte de la taille d'une grosse noix, que vous aplatirez avec la main

Enfournez une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que vos cookies soient bien dorés.

Servez tièdes ou froids, et dévorez tous ces petits cookies salés en une bouchée 😊