

COOKIES AU COMTE

INGREDIENTS :

- Cerneaux de noix
- 180g de farine
- 100g de Comté ou Parmesan fraîchement râpé
- 120g de beurre en dés
- 2 jaunes d'œufs
- 3 pincées de fleur de sel

PREPARATION

1. Mélanger la farine, le fromage, la fleur de sel et les cerneaux de noix en petits morceaux.
2. Ajoutez le beurre et le sablez du bout des doigts ou à la feuille si vous utilisez un robot.
3. Ajoutez les jaunes d'œufs et travaillez juste pour obtenir une boule de pâte.
4. Façonnez 2 boudins et entourez les de film alimentaire. Réservez au frigo pendant 1h ou 15min au congélateur. Chauffer le four à 180°.
5. Coupez les boudins en rondelles régulières d'environ ½cm d'épaisseur et faites les cuire sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ou de papier siliconé pendant 15 min.