

COOKIES AU COMTÉ ET À LA NOISETTE

INGRÉDIENTS, pour 6 personnes :

80 g de beurre
70 g de comté
115 g de poudre de noisettes
100 g de farine de type 55 ou 65
50 g de farine de type 110
1/2 sachet de levure
100 g d'emmental râpé
2 œufs
Sel

RÉALISATION

Préparation **15 mn**
Cuisson **15 mn**
Temps Total **30 mn**

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6). Faire fondre le beurre. Couper le comté en petits cubes.
2. Dans un saladier, mélanger les deux types de farine, la levure, la poudre de noisettes et l'emmental râpé. Ajouter le beurre, les œufs, les cubes de comté et une pincée de sel en mélangeant bien entre chaque ingrédient.
3. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque de cuisson.
4. A l'aide d'une cuillère à soupe, prélever un peu de pâte et la rouler entre vos mains pour former de petites boules. Les déposer sur la plaque en les espaçant bien. Les aplatir légèrement avec le dos de la cuillère. Mettre au four et cuire 15 minutes. Les servir tièdes ou froids.