



Cookies Savoyards

Apéritif

Ingrédients - Pour 4 personnes

- 90 g de beurre mou
- 135 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 1 carotte
- 100 g de lardons
- 1/2 Reblochon
- Cumin en poudre
- Sel & poivre

Préparation - 30 min + 15 min de cuisson

- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans une poêle, faites revenir la carotte en dès avec les lardons.
- Mélangez le beurre mou avec la farine et la levure chimique.
- Ajoutez les œufs puis les carottes et lardons.
- Assaisonnez avec sel, poivre et cumin.
- Écroûtez le Reblochon, découpez-le en carrés d'environ 2cm sur une épaisseur de 1cm.
- Sur une plaque à pâtisserie, déposez des noisettes de pâte et aplatissez un peu avec une cuillère.
- Enfoncez (mais pas trop, ils ne doivent pas traverser la pâte) quelques carrés de Reblochon au centre. Repliez les bords de la pâte sur le fromage de façon à le recouvrir.
- Cuire pendant environ 10 à 15 minutes. Les cookies doivent être légèrement dorés.