

Semaine 36 du 31 août au 04 septembre 2026



Cookies tomate séchée-chorizo

Des cookies, en version salée !

Ingrédients

Pour 1 dizaine (10 personnes)



Farine

1 grand verre (150g)



Parmesan

7 c. à soupe (70g)



Œuf

2 œufs (100g)



Beurre

80g



Tomate séchée

4 morceaux (40g)



Chorizo

une dizaine de rondelles (40g)



Poivre

selon vos goûts



Herbes de Provence

selon vos goûts



Origan séché

selon vos goûts

En cuisine !

1. Préchauffez le four à 210°C.

2. Dans un saladier, mélangez la farine, le parmesan et le poivre.

3. Ajoutez les herbes aromatiques.

4. Faites chauffer le beurre quelques secondes au micro-ondes ou dans une casserole pour le ramollir, sans le rendre liquide.

5. Ajoutez dans le saladier les œufs et le beurre ramolli. Mélangez.

6. Coupez le chorizo et les tomates séchées en petits morceaux.

7. Ajoutez les morceaux de chorizo et de tomates séchées dans le saladier. Mélangez bien.

8. Disposez une feuille de papier cuisson sur une plaque du four. Faites des petits tas de pâte à cookies à l'aide d'une cuillère à soupe ou avec les mains.

9. Faites cuire pendant 15 minutes à 210°C. C'est cuit lorsque les cookies sont colorés.

10. Laissez refroidir les cookies avant de les servir.

« Je sais exactement quoi faire pour réussir. »

Appli Iam
Sonia Gaborieau