



Temps préparation : 30 mn

Temps de cuisson : 15 mn

Ingrédients : pour 20 à 24 cookies

- 200g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de parmesan râpé
- 100g de Chorizo doux
- 130g de beurre demi-sel à température ambiante
- 50g de noix
- 1 gros oeuf
- poivre

Matériel : 2 plaques à four

COOKIES

au Chorizo et Parmesan

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C à chaleur tournante.

1 – Détailler le Chorizo en fins morceaux. Concasser les noix grossièrement.

2 – Dans un saladier, mélanger la farine avec la levure, le parmesan et le poivre. Ajouter le beurre et sabler la pâte avec les mains.

3 – Ajouter l'oeuf entier, le chorizo et les noix. Malaxer.

4 – Disposer une feuille de papier sulfurisé sur chaque plaque. Former avec la pâte des petites boules, un peu aplaties sur le dessus. Les déposer sur les 2 plaques à four.

CUISSON

Mettre en cuisson pendant 15 mn environ à four Th 6 / 180°C. Sortir du four et mettre les cookies sur une grille.