

Cookies apéritifs à la courge

 12 COOKIES



 10 MIN.

 10 MIN.



75 g de farine
 40g de courge (musquée, bleue de Hongrie...)
 30g de comté
 1 œuf
 40g d'huile d'olive
 1 cuillère à soupe de poudre de noisette
 2 cuillères à soupe de thym séché
 1 cuillère à café de levure
 1 pincée de sel
 graines de courges

- Préchauffez le four à 210°C.
- Pelez et coupez la courge en tout petits dés.
- Mélangez la farine, la levure, le sel, la poudre de noisette et le thym séché dans un saladier.
- Ajoutez les dés de courge, le comté, l'œuf et l'huile d'olive.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.
- Formez des petits cookies en vous aidant de deux cuillères et placez-les sur la plaque de four recouverte de papier sulfurisé.
- Parsemez de graines de courges.
- Aplatissez-les légèrement avec le dos d'une cuillère.
- Enfournez pendant 10 minutes jusqu'à ce que les cookies soient dorés.
- Laissez refroidir sur une grille à la sortie du four.
- Placez-les dans une boîte hermétique jusqu'à la dégustation.

