



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cookie savoyard .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 7 gros cookies :

- 1 c.à.c d'huile
- 1 carotte
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 oignon
- 1/2 Reblochon (120 g)
- 100 g de lardons
- 135 g de farine
- 2 gros œufs
- 90 g de beurre mou
- Cumin en poudre
- Sel et poivre

- Détailler en petits dés les carottes, émincer finement l'oignon
- Dans une poêle, faites revenir les dés de carotte, l'oignon et les lardons avec du cumin
- Tamiser la farine et la levure chimique, ajouter le beurre mou et mélanger
- Ajouter les œufs, bien mélanger puis les carottes, oignons et lardons
- Assaisonner avec sel, poivre et cumin. Écroûter le Reblochon et le découper en petits dés d'1 cm
- Sur une plaque sulfurisée déposer de larges noisettes de pâte
- Enfoncer quelques carrés de Reblochon au centre
- Soulever légèrement les bords pour éviter que le fromage s'écoule en fondant
- Enfourner à 180°C th. 6 pendant 15 à 20 minutes. Surveiller la cuisson

Astuce : Vous pouvez faire de petits cookies, ou verser la pâte dans des moules en silicone



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs