



Finger food

Cookies au parmesan et aux pignons



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

384

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour les cookies

200 g **Farine**
100 g **Beurre**
80 g **Parmesan**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 c. à café **Levure
chimique**
50 g **Pignons de pin**
3 c. à café **Piment
d'Espelette**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des cookies salés

- 1 Faire ramollir le beurre à température ambiante.
- 2 Râper le parmesan.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, l'œuf, le parmesan, le piment d'espelette, le sel et le poivre.
- 4 Ajouter le beurre et mélanger du bout des doigts, puis à la cuillère en bois.
- 5 Verser les pignons de pin et mélanger.
- 6 Former des petites boules de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et les aplatir.
- 7 Faire cuire au four à 180°C (Th.6) pendant environ 10 minutes.