



*Finger food*

# Mini cookies parmesan et bleu



**30 min** **20 min** **10 min**      **0**      **390**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour **12** personnes

## Ingrédients pour la pâte à cookie

280 g **Farine**  
280 g **Parmesan**  
250 g **Beurre**  
70 g **Amande(s) en  
poudre**  
50 g **Bleu d'Auvergne**  
14 g **Fleur de sel**  
2 g **Piment d'Espelette**

## Étape 1

### Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6).
- 2 Mettre le beurre pommade dans un saladier, le travailler avec une fourchette.
- 3 Ajouter le fromage Bleu, l'intégrer au beurre avec la fourchette.
- 4 Ajouter la poudre d'amande. Mélanger.
- 5 Ajouter le sel, le piment d'Espelette, mélanger.
- 6 Ajouter les 4/5ème du parmesan puis la farine, mélanger avec les mains jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 7 Former une boule.
- 8 Poser la pâte sur la planche à découper, la diviser en trois et former trois boules.
- 9 Prendre une boule, la rouler jusqu'à former un boudin ayant un diamètre d'une pièce de deux euros.
- 10 Recommencer avec les autres boules.
- 11 Couper chaque boudin en deux dans la longueur.
- 12 Il est possible de placer les boudins dans des sacs congélation puis de les réserver au congélateur pour une prochaine utilisation.

Donner une forme réaulière aux boudins.

- 13
- 14 Couvrir une plaque de cuisson d'un papier sulfurisé.
- 15 Couper les boudins de pâte en biscuits d'1/2 cm d'épaisseur. Les poser sur la plaque de cuisson.
- 16 Ne pas hésiter à les serrer entre eux car la pâte ne va pas gonfler à la cuisson.
- 17 Aplatir légèrement les biscuits à l'aide des deux doigts.
- 18 Saupoudrer les cookies du reste de parmesan. Ajouter une pointe de piment.
- 19 Mettre au four pendant 8 minutes.
- 20 Il est possible de préparer la pâte en avance, de la réserver au réfrigérateur ; mais pour avoir des cookies bien croustillants, les cuire au dernier moment juste avant leur dégustation.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Au bout de 8 minutes, tester la cuisson des cookies : en prendre un et regarder dessous pour vérifier que la pâte est bien dorée.
- 2 Sortir la plaque du four.
- 3 Pour un dressage original, placer un papier cuisson dans un pot métallique, le remplir de cookies. Disposer quelques cookies à côté, servir.