



saveurs et arômes de Jardin Secret®

cookies au fromage de chèvre

Glissez sans hésiter ces saveurs méditerranéennes version californienne sur un plateau d'apéritifs avec une coupe de vin frais.



ingrédients

50 grammes de farine
50 grammes de fromage de chèvre frais
30 grammes de noix de pecan concassées
1 œuf entier
1 blanc d'œuf
basilic frais ciselé
2 figues fraîches
40 grammes de beurre
2 pincées de sel

préparation

1. Mélanger la farine, le fromage de chèvre émietté, les noix, l'œuf entier, le blanc d'œuf, le basilic et le sel.
2. Rajouter les figues pelées et coupées en petits dés.
3. Faire fondre le beurre et rajouter à la préparation en mélangeant bien.
4. Former 12 cookies et répartir sur une plaque préalablement beurrée (ou sur du papier sulfurisé).
5. Faire cuire 15 à 20 minutes à 200°C dans un four préchauffé.
6. A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille avant de servir.

L'épice Jardin Secret à rajouter :

provence pour remplacer les 2 pincées de sel

