



Cuisine et
dépendances

Cookies salés au chèvre et tomates séchées



Voilà des biscuits originaux pour l'apéritif, sans œufs et sans beurre. Cette recette existe en plusieurs versions : chèvre-cumin, fêta-romarin,... Celle-ci vient du blog de [Miss Bonbon](#), que j'affectionne pour ses recettes originales et toujours très bien expliquées.

Avec quelques uns de mes ingrédients fétiches de l'été (thym, tomate et chèvre), voilà qui aide à aborder cette froide saison un peu plus en douceur.

Ingrédients (pour une quinzaine de cookies) :

- 100g de farine
- 50g de petits flocons d'avoine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 cuil à soupe d'huile d'olive (ou de la marinade des tomates)
- 2 cuil à soupe de crème fraîche liquide
- 1/4 de bûche de chèvre
- 5 tomates séchées, marinées à l'huile
- 1 cuil à café de thym
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Couper le chèvre et les tomates en dés réguliers.

Mélanger le farine, la levure chimique, les flocons d'avoine, le thym ; poivrer et saler modérément.

Incorporer l'huile puis la crème (au robot avec crochets pétrisseurs, cela ira plus vite). pour former une boule. Ajouter les dés de chèvre et tomate et mélanger rapidement pour les répartir uniformément. Laisser reposer une dizaine de minutes au frais.

Diviser en 15 petits pâtons. Les répartir sur une plaque à four en laissant au moins 2 cm d'espace entre chaque boule.
Aplatir grossièrement.

Enfourner et laisser cuire 12 à 15 min, jusqu'à ce que les cookies soient dorés.
Laisser refroidir sur une grille, ils durciront en séchant.

Le 10 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/10/index.html>