

COOKIES DE CHORIZO ET TOMATES SECHEES

Voilà une idée de tapas originale et fort sympathique ! Très facile et rapide à réaliser, voilà une recette gourmande pour un effet de surprise garanti auprès de vos invités !



INGREDIENTS POUR 4/6 PERSONNES:

- * 80g de Farine**
- * Une Poignée de Comté**
- * Une pincée d'origan**
- * 1 oeuf**
- * 35g de beurre pommade**
- * 1 c.à.c de levure**
- * 60g de tomates séchées**
- * 60g de chorizo**
- * Une pincée de sel**

Préchauffez votre four à 190°C.

Coupez les tomates séchées et le chorizo en petits morceaux.

Mélangez la farine, la levure et le sel. Ajouter l'oeuf et le beurre pommade. Pour finir, ajouter le chorizo, les tomates, le comté et l'origan.

Travailler l'ensemble à la main.

Réalisez des petites boules puis formez les cookies.

Enfournez 10 mn jusqu'à ce que les cookies dorent.

Dégustez les tièdes c'est encore meilleur!