



Cookies salés au potiron et au comté

Ingrédients :

- 40 gr de potiron
- 75 gr de farine
- 30 gr de fromage râpé
- 1 oeuf
- 40 gr de beurre
- 1 cuil à soupe de poudre d'amande
- 2 cuil à soupe de thym séché
- 1 cuil à café de levure
- sel & poivre



Préparation :

Préchauffer votre four à 210°C.

Peler et couper le potiron en petits dés.

Faire fondre le beurre puis dans un saladier, mélanger le reste des ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Former ensuite des cookies avec la pâte puis les déposer sur un papier cuisson.

Enfourner environ 10 minutes pour que les cookies soient bien dorés.