

# Préparation

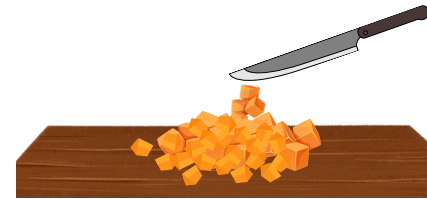
1



Préchauffer le four à 210°C.

2

Peler et couper la courge en petits dés.



3

Faire fondre le beurre. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte homogène.



4

Former des boules de pâte, les écraser légèrement et les mettre en cuisson 15 min environ.



4 pers.

30 min

15 min

# COOKIES SALÉS À LA COURGE ET AU COMTÉ

## Ingrédients



40 g de courge (potiron, butternut, potimarron...)



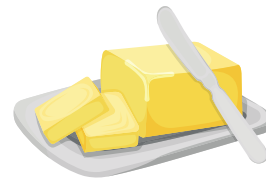
75 g de farine



30 g de comté râpé



1 oeuf



40 g de beurre



1 c. à soupe de poudre d'amandes



2 c. à soupe de thym séché



1 c. à café de levure chimique



Sel et poivre