



Cookies à la Tomate et fourrés aux Fines Herbes

Ingrédients(pour une dizaine de Cookies)

200g de farine
1càc de levure
80g de beurre
2càs d'huile d'olive
3càs de crème liquide
2càs de concentré de tomate
1 œuf
30g de pignons de pin
4 portions de fromage aux Fines Herbes
thym
poivre

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et le poivre.

Ajouter le beurre fondu et l'huile d'olive. Mélanger.

Dans un bol, mélanger la crème et le concentré de tomate.

Ajouter à la pâte, l'œuf, les pignons hachés et le mélange crème + concentré. Mélanger.

Prélever un morceau de pâte et déposer une noisette de fromage aux herbes au centre de la pâte. Fermer la pâte et former une boule.

Déposer la boule sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Aplatir légèrement la boule.

Renouveler l'opération.

Saupoudrer de thym.

Mettre au four pendant 20-25 minutes.

Laisser refroidir.