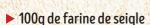






COOKIES AUX CUBES DE CANTAL ENTREMON<del>t</del>

## Les INGRÉDIENTS



- ► 1/2 sachet de levure
- ► 20g de beurre
- ▶ 3 jaunes d'œuf
- sel, poivre, sésame
- ► 4 c.à.s de lait
- > 25g d'Emmental râpé Entremont
- ► Quelques tranches de bacon
- ▶ 1 pot de cubes de Cantal Entremont



Sabler la farine avec la levure, le beurre et les jaunes d'œufs.

Rajouter le lait petit à petit puis l'Émmental râpé et les cubes de Cantal et les morceaux de bacon. Saler et poivrer:

Façonner à la main des boules et les disposer sur une plaque de four avec papier cuisson.

Faire cuire 15 minutes à 180°.