

ÉLÉONORE



**COOKIES AU BLEU D'Auvergne
ENTREMONT, BACON ET NOIX**

Les INGRÉDIENTS

- ▶ 40 g de cubes de Bleu d'Auvergne Entremont
- ▶ Quelques noix concassées
- ▶ 25 g de fromage râpé
- ▶ 75 g de farine complète
- ▶ 50 g de beurre doux
- ▶ 1 œuf
- ▶ 1/2 sachet levure chimique
- ▶ ½ barquette d'allumettes de bacon



Mélanger la farine, le beurre, l'œuf et la levure dans un saladier pour former la pâte. Incorporer ensuite le reste des ingrédients.

Sur un plaque recouverte de papier cuisson, répartir en petite boules et les aplatir.

Enfourner à 200°C pendant 10 minutes.

Laisser refroidir avant de déguster.