

COOKIES salés aux olives et aux herbes.

Préparation: 15' - Cuisson: 20'

Pour 4 personnes :

50g de parmesan râpé- 100g de farine- 1/4 c à c de levure chimique- 20g d'olives dénoyautées- 80g de beurre mou- 1 œuf- 2c à s d'herbes hachées (persil, ciboulette, thym...)- 2 pincées de sel

- Préchauffez le four à 170° (th 5-6). Dans une jatte, mélangez la farine, la levure, le sel, les herbes hachées, le piment et le parmesan.

-Ajoutez le beurre mou et l'œuf. Travaillez la pâte directement aux doigts jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et ajoutez les olives hachées.

- A l'aide de 2 petites cuillères, déposez des petites boules de pâte bien espacées, de la taille d'une noix, sur une plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé.

- Aplatissez chaque noix à l'aide d'un verre en un cookie d'un demi-centimètre d'épaisseur.

- Enfournez pour 20'. Sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

-Servez à l'apéritif.