



CARLSBOURG
DEPUIS 1895

Ingrédients

Pour 1 personne

- 10 cl de crème Authentique Carlsbourg
- 150 g de farine
- 40 g de saucisson ardennais
- 100 g de tomates séchées
- 60 g de parmesan
- 2 œufs entiers
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
- 2 cuillères à café de levure sèche
- Sel épicé et curcuma

La star de la recette



☆ 80 g de beurre de Baratte Carlsbourg

Cookies salés au beurre de Baratte Carlsbourg

La préparation

- Couper en petits dés le saucisson et les tomates séchées.
- Dans un batteur (ou à la main), mélanger le beurre de Baratte Carlsbourg, la farine, la levure, les graines de sésame, le parmesan et les flocons d'avoine jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite les œufs un par un.
- Assaisonner la pâte avec du sel épicé et du curcuma, puis mélanger de nouveau jusqu'à ce que les assaisonnements soient bien répartis.
- Former des palets d'environ 20g et les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier anti-adhésif
- Pour la cuisson : 5 minutes à 210°C, puis 10 minutes à 170°C.
- Pendant ce temps, fouetter la crème jusqu'à obtenir une consistance onctueuse, puis assaisonner avec du sel épicé.

Bon appétit !