

Cookies salés gorgonzola noix



Ingrédients

/ pour 6 personnes

- 75 gr de [farine](#)
- 1/2 sachet de [levure chimique](#)
- 1 œuf
- 50 gr de [beurre](#) (au choix doux ou demi-sel en fonction des goûts pour le [sel](#))
- 50 gr de [gorgonzola](#)
- 50 gr de [noix](#) hachées
- Herbes de Provence

Réalisation

- Difficulté
- Préparation
- Cuisson
- Repos
- Temps Total
 - **Facile**
 - **10 mn**

- 12 mn
- 30 mn
- 52 mn

PRÉPARATION

1. **1** Dans un premier temps, faites fondre le beurre. Puis, dans un saladier, mélangez le beurre fondu et l'œuf. Insérez la farine et la levure et mélangez. Ajoutez-y le gorgonzola découpé en cubes et les noix grossièrement hachées (gardez un peu de noix pour la décoration). Malaxez bien la pâte avec les mains pour en faire une grosse boule. Placez la pâte 30 min au frais.
2. **2** Préchauffez le four à 180°C. Prélevez pendant ce temps des petites boules de pâte et aplatissez-les sur la plaque recouverte de papier de cuisson. Faites bien attention à espacer vos cookies sur le papier cuisson car ils vont gonfler et s'étaler pendant la cuisson. Déposez un morceau de noix sur chacun des cookies et arrosez-les d'herbes de Provence. Enfournez les cookies pendant 12 minutes environ dans un four à 180°C et laissez-les refroidir avant dégustation. Attention, inutile d'ajouter du sel dans votre préparation dans la mesure où le gorgonzola l'est déjà fortement! Bonne dégustation!