

Cookie savoyard

Préparation **30 mn**

Cuisson **15 mn**

Temps Total **45 mn**



Ingrédients / pour 4 personnes

- 90 g de beurre mou
- 135 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 oeufs
- 1 carotte
- 100 g de lardons
- 1/2 Reblochon
- Cumin en poudre
- Sel et poivre

PRÉPARATION / Cookie savoyard

- 1 Préchauffez le four à 180°C. Dans une poêle, faites revenir la carotte en dès avec les lardons.
- 2 Mélangez le beurre mou avec la farine et la levure chimique. Ajoutez les oeufs puis les carottes et lardons. Assaisonnez avec sel, poivre et cumin.
- 3 Écroûtez le Reblochon, découpez-le en carrés d'environ 2 cm sur une épaisseur de 1 cm. Sur une plaque à pâtisserie, déposez des noisettes de pâte et aplatissez un peu avec une cuillère.
- 4 Enfoncez (mais pas trop, ils ne doivent pas traverser la pâte) quelques carrés de Reblochon au centre. Repliez les bords de la pâte sur le fromage de façon à le recouvrir.

Pour finir

Cuire pendant environ 10 à 15 minutes. Les cookies doivent être légèrement dorés.