

[Imprimer](#)

Cookies salés au chèvre et figues



Quantité	4 Personne(s)
Préparation	25 min
Cuisson	15 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Cookies salés au chèvre et figues

- 50 g de farine
- 3 petits chèvres
- 2 figues
- 1 blanc d'oeuf
- 40 g de beurre demi sel
- feuilles de basilic
- sel

Préparation

pour Cookies salés au chèvre et figues

- 1 Préchauffez le four th.7 (200°C).
- 2 Mélangez la farine, le sel, le chèvre coupé en petits morceaux, les figues coupées aussi en petits morceaux, puis le blanc d'oeuf, et le basilic.
- 3 Faites fondre le beurre, et mélangez-le avec les ingrédients.
- 4 Recouvrez la plaque de feuille sulfurisée, formez 12 cookies avec les doigts en les répartissant sur la plaque, faites cuire 15 min.
- 5 Si il en reste, ils se conservent en boîte hermétique.