

## Cookies salés au chèvre et figues



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

### Ingrédients

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.