

Cookies salées aux noix de cajou, fromage et au basilic



Et si pour changer des cookies sucrés spéciales quatre heures, vous préparez des cookies salées ?! C'est toujours aussi gourmand je vous assure ! ;) Pour ces cookies j'ai choisi de les agrémenter de noix de cajou, de gruyère râpé et de basilic. Des cookies bien parfumés, moelleux et croquants à la fois... MIAM !

Pour une dizaine de cookies

Ingrédients:

1 oeuf

100g de beurre

100g de gruyère râpé

200g de farine

1/2c. à café de levure chimique

1/2c. à café de sel

110g de noix de cajou grillée et salée

4 feuilles de basilic

4c. à soupe d'eau

Une petite pincée de poivre

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Concassez grossièrement les noix de cajou et réservez.

Dans un saladier, fouettez le beurre avec le gruyère râpé. Ajoutez l'oeuf et fouettez de nouveau.

Incorporez en une seule fois la farine mélangée à la levure, le sel, le poivre. Ajoutez l'eau et enfin les noix de cajou.

Déposez des boules de pâte légèrement aplaties sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Enfournez les cookies pour environ 11-12min, ils doivent être dorés mais encore bien moelleux.

A la sortie du four, laissez-les refroidir avant de les décoller de la plaque. Dégustez les cookies tiède ou complètement refroidis. Les cookies se gardent dans une boîte hermétique et ils ne doivent jamais rester à l'air libre.