

Cookies salés au jambon, un apéro en 5 minutes!

J'adore recevoir les gens chez moi, toutefois je ne peux me contenter de chips à l'apéro. J'aime présenter des choses gourmandes, néanmoins faciles à faire et qui se dévorent en une bouchée. C'est pourquoi je suis fan des cookies salés! 😊

J'adore cette recette qui en plus d'être simplissime et très rapide à réaliser (il suffit de mélanger puis de former des tas), a toujours un franc succès 😊

Vous pouvez les customiser à votre souhait : variez les épices, les garnitures, et vous pourrez servir ces cookies à tous vos apéros sans que personne ne s'en plaigne 😊 . En voici au jambon, revisite des premiers [cookies](#) salés que j'avais faits .



Pour une vingtaine de cookies salés (comptez en 2-3 par personne)

- 140g de farine
- 60g de beurre fondu
- 1 œuf
- 50g de comté râpé
- 75g de dés de jambon
- 1 cuillère à café de levure
- Sel, poivre
- Herbes si vous voulez

- Préchauffez votre four à 180°C
- Dans un saladier, mélangez la farine, le fromage, la levure, le sel, et les dés de jambon (plus les herbes si vous le souhaitez)
- Puis ajoutez le beurre fondu et l'œuf battu. Malaxez pour avoir une pâte homogène (j'utilise de petits gants en plastique pour mélanger à la main et c'est très pratique pour ne pas avoir du beurre plein les doigts)
- Recouvrez votre plaque de cuisson de papier sulfurisé, et disposez dessus de petites boules de pâte de la taille d'une grosse noix, que vous aplatirez avec la main
- Enfournez une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que vos cookies soient bien dorés.
- Servez tièdes ou froids, et dévorez tous ces petits cookies salés en une bouchée 😊