

Cookies Apéritif à la Moutarde Piment d'Espelette

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 10mn

Ingrédients :

- 250g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 125g de beurre fondu
- 1 œuf entier
- 3 c. à soupe de Moutarde Piment d'Espelette Domaine des Terres Rouges



Étapes :

- **Mélanger la farine avec la levure, faire un puits.**
- **Battre l'œuf avec le beurre et l'incorporer en une seule fois à la farine. Bien mélanger. Ajouter la moutarde.**
- **Huiler au pinceau une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four ou utiliser une plaque en silicone. Déposer des petites boules de pâte, aplatir légèrement.**
- **Enfourner pendant 10 min à 180° (th. 6).**
- **Se conservent bien dans une boîte métallique une fois bien refroidis.**