

Cookies Bacon, Fromage & Cacahuètes



Noël arrive ... et je ne suis pas très productive en ce moment sur le blog. Pourtant chaque année je suis portée, dès le mois d'octobre, par de bonnes intentions, mais voilà mon activité professionnelle principale me hape entièrement et je finis à

coup sûr dans les choux.

C'est de saison me direz-vous ^^ !

Je tente tout de même de sauver les meubles et de vous proposer quelques douceurs qui, on ne sait jamais, pourront vous inspirer pour Noël ☺

Pour être tout à fait honnête avec vous c'est la course à tous les niveaux en ce moment ! Pour ceux qui me suivent sur Instagram vous êtes d'ailleurs saoulés par mes photos de vélo, de train et mes trajets quotidiens ... désolée ☹.

Heureusement je vous propose aussi des recettes en live donc ça vaut quand même le coup de me suivre, moi je dis ça je dis rien hein ☺.

Bref, du coup pour cet article vous avez le droit à des photos prises avec mon iPhone ☺ car mon Reflex n'avait plus de batterie. J'ai utilisé mon sapin de Noël ☺ en cours de réalisation pour le décor. Et OH GOD, j'ai même pas pris le temps de poser mon polaire moumoute pour éviter qu'il ne ressorte sur les photos. BON c'est le bordel quoi, mais une chose reste sûre ... les COOKIES C'EST LA VIE !



Donc vous ne serez pas étonnés de voir que je vous ai préparé des cookies ☐ pour fêter mon retour sur le blog. Et pas des cookies lambdas, non, non, non des cookies salés au Bacon, Fromage & Cacahuètes ... ☐.

Pour être tout à fait honnête avec vous, lorsque je les referaient j'ajouterais un ingrédient humide à la préparation ... tomates séchées, dés de fromage, olive, etc quelque chose qui apporte un peu de moelleux. Car si ces cookies sont délicieux, ça je n'en doute pas, ils sont un peu (beaucoup ?) secs donc à vos méninges pour ajouter l'ingrédient de votre

choix. Et pas de panique j'ai corrigé la recette ci-dessous.



C'est parti pour la recette

Préparation :

□ 15 cookies environ

□ □□ : 1 heure de repos & 15 min de cuisson

□ □ : 180°

Ingrédients :

* 100g de beurre demi-sel mou

- * 180g de farine
- * 1 càc de bicarbonate de soude
- * 90g de gruyère ou parmesan
 - * 1 oeuf
 - * 1 à 2 càS de lait
 - * 100g de cacahuètes
 - * 100g de bacon □
- * 100g de tomates séchées – olive – ... *un ingrédient humide*

Fouettez votre beurre mou jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne mousseux. Ajoutez l'oeuf et fouettez à nouveau quelques minutes.

Dans un bol, mélangez la farine, le bicarbonate, le fromage et les cacahuètes. Ajoutez ce mélange au premier et mixez rapidement le tout.

Terminez en ajoutant votre ingrédient humide, légumes cuits, tomates séchées, ... et un peu de lait si vous trouvez votre pâte trop Pouf Pouf comme dirait Mercotte !

Filmez votre pâte et laissez-la reposer au frais 1 heure.

Pendant ce temps, préparez le bacon □.

Pour cela étalez les tranches de bacon sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez légèrement de sucre de canne. Enfouez à 200° pendant 15 à 20 minutes sous le grill du four, en retournant plusieurs fois les tranches de bacon pour qu'elles caramélisent. Laissez refroidir avant de les couper en lamelles.



Reprenez votre pâte, formez de petits palets et déposez-les sur une plaque recouverte à nouveau de papier cuisson. Parsemez vos cookies de morceaux de bacon, de cacahuètes et de parmesan avant d'enfourner le tout à 180° pendant 12 à 15 minutes selon la taille.

A déguster tiède de préférence et à conserver dans une boîte hermétique ... ils seront cependant meilleur le jour même !