

Recette partagée au pique-nique du 6 mars à FEUX (c'était le bon temps !!.....)

INGREDIENTS : (pour 16 cookies mais perso je ne fais pas des cookies mais je mets la préparation sur environ 2 à 3 cm d'épaisseur une plaque, après cuisson je coupe des carrés)

- 80g de beurre.
 - 130g de tomates séchées (on les trouve en petits bocaux dans les super-marché)
 - 3 œufs.
 - 1 carotte râpée.
 - 80g de gruyère râpé.
 - 80g de parmesan râpé.
 - 100g de farine.
 - 3 c à s de noisettes en poudre.
 - 3 c à c de levure.
 - 1 sachet (165g) de Légumes Secs Gourmands (le jour du pique-nique c'était : lentilles, blé, pois cassés) mais on peut mettre selon son goût.
1. Faire gonfler les légumes secs dans une même quantité d'eau (165g) (d'ailleurs comme indiqué sur le pack)
 2. Pendant ce temps mélangez la farine, la poudre de noisette, la levure, le parmesan et le gruyère râpé.
 3. Une fois que la totalité de l'eau est absorbée par les légumes secs, les ajouter au mélange précédant et ajoutez les œufs puis le beurre.
 4. Enfin ajoutez les tomates séchées coupées en petits morceaux ainsi que la carotte râpée.

Pré-chauffez le four à 210°

Formez alors les cookies ou étalez sur une plaque et enfournez pour 10 min de cuisson environ.