

Cookies salés bacon, thym et pignons

Pour une vingtaine de cookies :

- 200g de farine
- ~~100g~~ 125g de beurre
- 1 oeuf
- 2 pincées de thym
- 1 c.c. de levure chimique
- sel, poivre
- 1 c.c. de pignons de pin
- 1/2 c.c. de paprika
- 60g de bacon (environ 5 tranches)



1. Mélangez dans un saladier la farine avec la levure, le sel, le poivre et le paprika. Ajoutez le beurre et sablez entre vos mains. Incorporez l'oeuf, le thym, le bacon coupé en petits morceaux et les pignons de pin.
2. Préchauffez le four à 160°C. Formez des petites boules de pâtes et aplatissez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
3. Faites cuire pendant 20 min environ. Laissez refroidir sur une grille et conservez-les dans une boîte à biscuit.