

RECETTE

COOKIE à LA BETTERAVE

POUR 6 PERSONNES



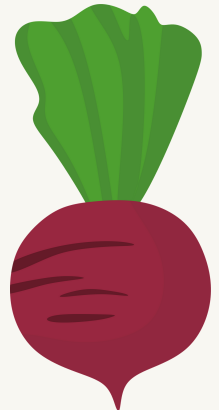
300G DE FARINE



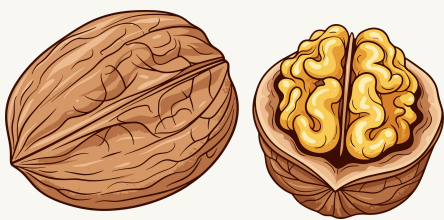
4 JAUNES D'OEUF



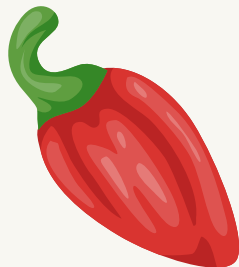
200G FROMAGE DE CHÈVRE



300G BETTERAVES CUITES



100G CERNEAUX DE NOIX



1 PINCÉE PIMENT D'ESPELETTE



1 PINCÉE DE SEL ET POIVRE

1) Préchauffer le four à 185°, chaleur tournante.

2) Écraser les betteraves en purée avec un presse purée dans un saladier. Ajouter la farine, le chèvre frais, les noix et les jaunes d'œufs.

3) Saler, poivrer et ajouter un peu de piment d'Espelette.

4) Mélanger la pâte à la main, de façon à bien mélanger tout les ingrédients. Vous pouvez ensuite façonner les cookies sur une plaque de cuisson (utilisez bien du papier cuisson sur votre plaque, ils se détacheront très facilement!)

5) Enfourner ensuite une vingtaine de minutes et déguster lorsqu'il sont encore tiède!!

BON APPETIT !

RECETTE

TUILE AU FROMAGE ET AUX ÉPICES



250G D'EMMENTAL
Râpé



1 PINCÉE DE CURRY



1 PINCÉE DE PAPRIKA



1 PINCÉE DE POIVRE

1) Dans un saladier, mélange délicatement tous les ingrédients.

2) Dépose sur une feuille de papier sulfurisé des petits tas (bien fins) de ce mélange.

3) Mets au four 10 min à 180°C (thermostat 7).

4) Une fois le fromage fondu, sors la préparation du four et attends que les tuiles soient complètement froides.

5) Casse des morceaux et régale-toi !

BON APPETIT !