

Cookies au Chorizo



Pour une quarantaine de cookies :

- 1 chorizo de 250gr doux ou fort (selon votre préférence)
- 150gr de beurre
- 230gr de farine
- 1 paquet de levure chimique
- 3 oeufs
- 100gr de gruyère rapé

Hachez le chorizo et réservez dans un récipient.

Faites fondre le beurre. Ajoutez la farine, la levure, les 3 oeufs et le gruyère rapé et bien mélanger.

Ajoutez le chorizo haché et bien mélanger.

Mettre la préparation une bonne demi-heure au frigo.

Préchauffer le four à 210°C.

Sortez la préparation du frigo et formez des boules entre la taille d'une noisette et d'une noix et les déposer sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Faites cuire entre 12 à 15 minutes selon votre four.

Accompagnez ces cookies avec le Vouvray Cuvée Prestige, une belle entrée en matière pour un repas entre amis.

Pour de nouvelles recettes, rendez-vous sur www.christophegaudron-vouvray.fr