



Les Jardiniers du Val d'Authion

Cookies de courgettes un peu de salé dans ce monde de sucré !

Ingrédients

- 4 courgettes
- 100 g de farine
- 1 œuf
- 50 g de parmesan
- 4 tranches de jambon cru (où d'autre légumes)
- 150 g de mozzarella râpée
- Du cumin en graine

1. Râper les courgettes et les autres légumes. Saler puis les égoutter dans un torchon. Mélanger ensuite les légumes râpés, la farine, l'œuf et le parmesan.
2. Former des cercles de pâte sur la plaque recouverte de papier cuisson. Ajouter de la mozzarella sur chaque cookie. Recouvrir avec le reste de pâte. (Pour la version tout légume mélanger tous les légumes râpés dès le début)
3. Enfourner 20 minutes à 200 °. Déguster tiède où froid.

C'est prêt !