

# Minis cookies salés tomates séchées olives vertes

Je suis super en retard pour publier cette recette. Je participe à [un tour en cuisine](#), tour 404, mais je n'étais pas prête pour 9h. Je m'excuse auprès d'Alaro du blog [Mes petites recettes préférées](#) chez qui j'ai pioché cette délicieuse idée de cookies salés. C'est [Cuisine sans gluten et sans lactose](#) qui est venue chercher une recette chez moi.



## **Ingrédients:** (pour 20 pièces)

50 g de tomates séchées

30 g d'olives vertes

85 g de farine

1 cc de levure chimique

1 pincée de sel

30 g de parmesan râpé

1 œuf

20 g de beurre ramolli

2 cs d'huile d'olive du bocal des tomates séchées

### **Préparation:**

1- Préchauffer le four à 200°C.

Couper en petits morceaux les tomates séchées et les olives. Réserver.

2- Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et le parmesan.



3- Ajouter l'œuf, l'huile d'olive et le beurre. Bien mélanger.



4- Ajouter les tomates et les olives. Bien mélanger. Je n'ai pas mis d'herbes aromatiques comme Alaro car l'huile de mon bocal de tomates en contenait déjà et c'était suffisant pour donner du goût à ces cookies.



5- Former des mini boules. Les miennes faisaient environ 13 g chacune. Je ne les ai pas aplaties car je pensais qu'elles s'aplatiraient seules comme les cookies sucrés. Du coup, mes cookies ont la forme d'une boule mais ils sont très bons quand même.



6- Enfourner pour 10 min.



