

LA RECETTE *du* LUNDI

cookies au nougat, abricots et romarin

dessert



INGRÉDIENTS

- 225 g de farine
- 110 g de beurre
- 40 g de vergeoise blonde
- 1 œuf
- 130 g d'abricots secs
- 80 g de brisures de nougat
- 4 c. à café rases de romarin
- 1 c. à café rase de fleur de sel



Pour 40 cookies



PRÉPARATION :



- 1. Infuser le beurre au romarin
- Faites fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajoutez le romarin et laissez infuser 10 minutes à feu doux. Filtrez pour ne garder que le beurre parfumé.
- 2. Préparer la pâte
- Dans un saladier, mélangez la farine, la vergeoise, le sel et l'œuf. Incorporez ensuite le beurre aromatisé tiède.
- 3. Ajouter les garnitures
- Coupez les abricots en petits morceaux. Ajoutez-les à la pâte, ainsi que les brisures de nougat. Mélangez bien pour répartir les ingrédients.
- 4. Façonner et cuire
- Préchauffez le four à 200°C. Formez des petites boules de pâte à l'aide de deux cuillères. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et aplatissez légèrement chaque boule.
- Enfournez pendant 8 minutes. Les cookies doivent être légèrement dorés. Laissez-les refroidir à température ambiante.
- Conseil gourmand
- Servez ces cookies avec une boule de glace au nougat ou à la vanille pour un dessert irrésistible. Leur goût floral et fruité se marie à merveille avec les notes sucrées du nougat.

