

Cookies au chou-navet d'Aubigny saumon, chèvre, ciboulette



Cookies au chou-navet d'Aubigny

chèvre frais, saumon fumé, ciboulette



Les cookies :

- 100 g de purée de chou-navet d'Aubigny
- 200 g de farine
- 2 œufs
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de chèvre frais
- 1 c.café rase de levure chimique

La crème :

- 100 g de purée de chou-navet
- Dés de chou-navet
- 250 g de mascarpone
- 2 c.soupe de fromage blanc
- ¼ de botte de ciboulette
- 100 g de chèvre frais
- saumon fumé en petits morceaux
- 1 c.café de jus de citron

Pour le chou-navet d'Aubigny

Pelez et coupez en cubes un chou-navet, puis faites le cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre. Mixez jusqu'à avoir une purée lisse.

Pour les cookies

Mélangez tous les ingrédients ensemble, formez des petites boules de la taille d'une balle de pingpong et placez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les légèrement, de façon à former un disque de 4 cm environ. Faites-les cuire à 180°C pendant 10 minutes.

Pour la crème et le montage

Coupez de tout petits dés de chou-navet, et faites-les revenir dans un poêle avec du beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Mélangez tous les ingrédients de la crème. Quand les cookies sont refroidis, prenez-en deux et garnissez-les au milieu avec une grosse cuillère à café de crème.