 **Cookies apéritif au Beaufort**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/10/cookies-aperitif-au-beaufort-p1130591-r.jpg) **Pour 60 Cookies apéritif au Beaufort**

**- 150 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)  
**- 100 g d'allumettes de** [**lardons**](https://recettes.de/lardons) **fumés**  
**- 150 g de farine**  
**- 6 g de levure chimique**  
**- 70 g de beurre pommade**  
**-** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre(1)**  
**-** [**piment de Cayenne**](https://recettes.de/piment-de-cayenne)**(1)**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 1 œuf**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Râper ou hacher 100 g de Beaufort. Couper le reste en petits dés.  
Faire dorer les lardons dans une poêle à sec, les égoutter et les laisser refroidir sur un papier absorbant. Les hacher grossièrement au couteau.  
Mélanger la farine et la levure chimique,   
pétrir avec le beurre en parcelles pour obtenir un sable grossier.  
Ajouter le Beaufort haché et l'œuf et mélanger.  
Ajouter les dés de lardons, du cumin, du piment d'Espelette,  
une toute petite pincée de sel et du poivre du moulin.  
Former une boule avec la pâte.  
Prélever des petites cuillères de pâte et les déposer sur la plaque en les espaçant un peu.  
Aplatir les biscuits et y répartir les dés de fromage.  
Enfourner pour environ 12 minutes **(2)** jusqu'à ce que les cookies soient dorés.  
Servir tièdes.