

**Cookies Beaufort-roquefort et noisettes**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/01/cookies-beaufort-roquefort-et-noisettes-p1030790-r-copy.jpg) **Pour 26 cookies**  
**- 75 g de beurre pommade**  
**-1 œuf**  
**- 50 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort) **(1)**  
**- 50 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort)  
**- 130 g de farine T 55**  
**- ½ càc de levure chimique**  
**- ¼ de càc de sel  
- poivre du moulin  
- 26** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette)

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Travailler au fouet le beurre mou et l'œuf pour obtenir une pommade.  
Hacher ou râper le Beaufort, émietter le roquefort.  
Mélanger les fromages avec la préparation précédente. Saler et poivrer au goût.  
Mélanger la farine et la levure et les ajouter au mélange pour former une pâte.  
Prélever des boules de pâte plus ou moins grosses suivant la taille souhaitée.  
Former des boules et les déposer au fur et à mesure sur la plaque en les espaçant un peu. Aplatir légèrement les boules avec les doigts.  
Concasser grossièrement les noisettes et en mettre une sur chaque cookie  
en appuyant un peu pour les faire adhérer à la pâte.  
Mettre la plaque dans le four chaud pour une quinzaine de minutes.   
Faire glisser délicatement la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.