**Cookies sarrasin ~ olives noires ~ tomates séchées**

*http://www.lesrecettesdejuliette.fr*

Ingrédients, pour environ 16 cookies

- 80 g. de farine de blé noir
- 50 g. de fécule au choix (maïs, pomme de terre, arrow-root…)
- 60 g. de yaourt de soja nature
- 80 g. de margarine végétale (ou beurre)
- 2 c. à c. de poudre à lever
- 50 g. de tomates séchées
- 40 g. d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à s. de graines de sésame blond
- 1/2 c. à c. de sel gris de mer

La recette de Juliette

1. Préchauffer le four à 210° C., th. 7.
2. Faire torréfier les graines de sésame dans une poêle à feu vif pendant 2-3 minutes. Réserver.
3. Dans un saladier ou dans le bol de votre robot, mélanger la farine, la fécule, le sel et la poudre à lever.
4. Y ajouter progressivement et en battant sans cesse le yaourt et la margarine ramollie.
5. Couper les tomates en petits morceaux et les olives en rondelles. Les incorporer à la pâte, ainsi que les graines de sésame.
6. Enfourner à 210° C. pour 10 minutes. Sortir du four et laisser refroidir avant de déguster. Conserver ces cookies dans une boîte hermétique.