***Cookie-balls chèvre sauge***

**Pour une douzaine de balls**

150g de farine

30g d’huile olive

2 œufs

Sel, poivre

30g de fromage de chèvre cendré

4-5 feuilles de sauge

20g de noisettes

Préchauffer le four à 190°C.

Dans un saladier mélangez la farine, l'huile d'olive et les œufs. Incorporez les noisettes concassées, le fromage de chèvre émietté et les feuilles de sauge ciselées. Salez, poivrez.

Prélevez une grosse noisette de pâte et façonner une boulette en la faisant rouler entre les paumes de vos mains, faite de même avec le reste de la pâte.

Déposez les boulettes sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson et enfournez à 190°C 10-15 minutes selon votre four.

Laissez refroidir.