**[Cookies Bacon - Erable](http://www.lesfoodies.com/angel/recette/cake-courgette-chevre-et-lardons)**

**Ingrédients:**

* 100g de bacon fumé ou lard fumé fin
* 115 g de farine
* 50g de parmesan râpé
* 100g de cheddar râpé
* 30g de beurre froid
* 4 cl de sirop d’érable (ou sirop d’agave à l’érable)
* 1 c à soupe d’huile
* poivre

**Préparation:**

Couper le bacon en tout petits dés.

Mélanger la farine les fromages râpés, le beurre en petits morceaux, le bacon, l’huile et le poivre.

Sabler la pâte entre les mains.

Verser le sirop et pétrir pour amalgamer le tout. Faire des boules de pâte ( 20g) et les façonner en petits cookies.

Poser sur papier cuisson ou tapis silicone.

Mettre au four à 180° pour12 mn environ (chaleur tournante).