



COOKIES NOISETTES ET PÉPITES DE CHOCOLAT

(30 cookies environ - Préparation 15mn - Cuisson 7min à 180°C - Repos 30 min)

Les ingrédients pour la pâte :

150 Grs de farine - 100 Grs de beurre pommade - 70 Grs de sucre muscovado ou 100 Grs de sucre semoule - 40 Grs de sucre glace - 1 pincée de sel - 1 pincée de levure chimique - 1 petit oeuf (40 Grs) - 100 Grs de noisettes grossièrement hachées au couteau - 100 Grs de pépite de chocolat ou de morceaux de chocolat grossièrement hachés au couteau.

Préparation :

- 1 - Incorporez les sucres dans le beurre pommade à l'aide d'une maryse ou dans le bol de robot avec la feuille ;
- 2 - Toujours avec la feuille ou la maryse, ajoutez l'oeuf et mélangez ;
- 3 - Ajoutez la farine, le sel, la levure chimique puis mélangez bien pour obtenir une pâte homogène ;
- 4 - Incorporez les fruits secs et mélangez à nouveau puis ajoutez le chocolat sans trop mélanger pour éviter qu'il fonde ;
- 5 - Filmez la surface de votre plan de travail et déposez la pâte à cookies dessus ;
- 6 - Formez un boudin de 4cm de diamètre environ et l'entourer avec le film puis le placer 30 min au grand froid ou une nuit au réfrigérateur ;
- 7 - Le lendemain, dé-filmez votre boudin et découpez des rondelles de 1cm d'épaisseur ;
- 8 - Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier cuisson et y déposer les cookies en rondelle encore froid puis enfournez 7 minutes à 180°C ;
- 9 - Dégustez une fois les cookies refroidis et conservez dans une boîte métallique.

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Février 2017

