

COOKIES AU CHOCOLAT

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour une vingtaine de cookies :

- 100 g de chocolat noir 64 % de cacao
- 60 g de sucre cassonade
- 20 g de cacao en poudre amer
- 1 càs de miel
- 1 pointe de couteau de bicarbonate de soude
- 130 g de farine
- 120 g de beurre
- 1 jaune d'oeuf
- 1 pincée de sel

Faites ramollir le beurre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter la cassonade, le sel et le miel, puis incorporer le jaune d'oeuf.

Tamiser ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le cacao, puis ajouter-les au mélange précédent.

Hacher grossièrement le chocolat pour former des pépites. Incorporer-les dans la pâte sans trop mélanger.

Tapisser une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et déposer dessus des boules à l'aide d'une cuillère. Aplatisser légèrement le dessus de chaque boule à l'aide du dos d'une cuillère mouillée.

Faites cuire dans le four th5. (170 °) pendant 15 min environ.