



COOKIES TOUT CHOCOLAT

d'après une recette de Christophe Felder

**150g beurre - 100g sucre roux - 50g sucre - 5g fleur de sel -
2g vanille liquide - 175g farine - 5g bicarbonate de sodium -
30g cacao - 150g chocolat noir (Guanaja pour moi) - 100g
pistaches torréfiées et hachées grossièrement (four 150°
durant 5 minutes) -**

**Dans un saladier, mélanger le beurre (pommade), le sucre
roux, le sucre, la fleur de sel et la vanille. Ajouter la farine, le
bicarbonate, le cacao, le chocolat haché, les pistaches.
Former deux boudins à l'aide de film alimentaire. A réserver
au réfrigérateur 1h00 minimum(ou à congeler).**

Préchauffer le four à 180° (th.6). Cuire de 8 à 10 minutes.*

***A conserver en boîte en fer.**