

Recette de cookies

Pour 4 personnes (8-12 cookies)

85g de beurre

1 oeuf

75g de sucre

150g de farine

1cc de levure chimique (poudre à lever)

1cc de café de sel

100g de chocolat noir

25g de noix de coco râpée (*facultatif*)

1 poignée (*selon vos goûts*) de noix (pécan ou noix normales)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C, chaleur tournante.

0) Détaillez/coupez votre chocolat en petits carrés pour en faire des pépites.

1) Dans une casserole faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il ait complètement fondu.

2) Dans un saladier ajoutez le sucre et l'oeuf et fouettez énergiquement jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

3) Dans une poêle, faites rôtir vos noix durant 5 minutes à feu moyen (sans rien mettre dans la poêle en plus des noix) jusqu'à obtenir des noix rôties.

4) Ajoutez le beurre tiède à la préparation sucre/oeuf et mélangez à nouveau.

5) Ajoutez quelques pépites de chocolat (elles fondront légèrement au contact du beurre et donneront une jolie couleur à vos cookies). Puis la noix de coco râpée.

6) Ajoutez la moitié de la farine et remuez. Incorporez les noix, remuez et versez le reste de la farine.

7) Terminez la pâte en mélangeant les pépites de chocolat à votre préparation.

8) Sur une plaque de cuisson (avec du papier sulfurisé ou au mieux : un papier « sulfurisé » ré-utilisable en silicone – tous les petits gestes sont utiles pour l'écologie et pour notre planète !), formez vos cookies (petites boules de pâte, pas trop rondes mais pas trop plates non plus).

9) Mettez au four et cuisez 15 min.

10) Sortez vos cookies du four, préparez-vous une boisson qui vous fait plaisir et sortez un bon bouquin de votre bibliothèque : bonne lecture et bon appétit !

