

COOKIES ... VERSION SARRASIN

INGRÉDIENTS

Pour 10 à 11 beaux cookies

- 1 gros œuf
- 100g de cassonade
- 20g de sucre blanc
- 1 belle pincée de fleur de sel (ou sel fin)
- Quelques gouttes de vanille liquide
- 100g de beurre fondu et tiédi ou refroidi
- 125g de farine blanche (type T55)
- 100g de farine de sarrasin
- Les 3/4 d'un sachet de levure chimique
- 150g de chocolat noir coupé au couteau, en grosses pépites
- 25g de pépites de chocolat noir pour le dessus

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE REPOS : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 6MN PAR PLAQUE

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 210°C mode chaleur tournante.

Faire fondre le beurre au micro-ondes.
Couper le chocolat en grosses pépites.

Dans un saladier, mélanger l'œuf avec le sucre blanc, la cassonade, la vanille et 1 pincée de fleur de sel avec une cuillère à soupe.

Y ajouter les farines et la levure, toutes 2 mélangées intimement. Remuer. Puis verser le beurre fondu.

Ajouter le chocolat coupé en grosses pépites et mélanger à la cuillère.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposer 10 à 11 boules de pâte en les espaçant bien (si on double les quantités, enfourner une plaque après l'autre!).

Saupoudrer de pépites de chocolat noir restantes, aplatir légèrement les boules.

Enfourner pour 6 minutes à 6 minutes 30 à 210°C, pas plus !

Note : Les cookies auront l'air encore crus mais pas d'inquiétude, ils durciront en refroidissant et la texture sera parfaite.

Attendre au moins 15 minutes avant de les décoller.

Conserver après total refroidissement dans une boîte métallique.

Si vous aimez, saupoudrer les cookies de fleur de sel, bonheur ultime