

Vous prendrez bien un petit dessert ? 😊



## 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



## Parole de jardiniers

Les courgettes sont plantées, les tomates arrivent et seront plantées la semaine prochaine ...affaire à suivre.

Le soleil est présent mais le froid est revenu



## Composition de votre panier semaine 14

### Panier à 8€

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	NAVET BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,40 €	2,40 €
0,3 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	1,59 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	coriandre	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
				<b>8,29 €</b>

### Panier à 10 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	NAVET BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,40 €	2,40 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,4 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,12 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
				<b>10,32 €</b>

### Panier à 15 €

Qté	Désignation	Origine	PU	Total
1 ×	POMME DE TERRE MAIWEN DE CONSERVATION Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	2,20 €	2,20 €
1 ×	NAVET BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,40 €	2,40 €
1 ×	OIGNON BLANCS BOTTE	FRANCE-Plourivo	2,50 €	2,50 €
0,5 ×	EPINARD ET TETRAGONE Vrac 1 kg	FRANCE-Plourivo	5,30 €	2,65 €
1 ×	SALADE	FRANCE-Plourivo	1,10 €	1,10 €
1 ×	CAROTTE TERRE Vrac 1 kg	FRANCE-	3,50 €	3,50 €
1 ×	coriandre	FRANCE-Plourivo	1,00 €	1,00 €
				<b>15,35 €</b>



## TOURTE À L'OIGNON BOTTE

### INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 5 oignons doux ou une botte
- 2 c-à-s d'huile d'olive
- 50 g de chèvre frais
- 1 œuf
- 1 c-à-s de crème fraîche
- Sel, poivre.

### PRÉPARATION

Éplucher et émincer la botte d'oignon la partie verte aussi. Les faire revenir dans une poêle avec l'huile d'olive.

Faire revenir au moins 20 à 30 minutes en remuant régulièrement et en ajoutant de l'huile si besoin. Le but est de les attendrir.

Préchauffer le four à 200°C. Découper la pâte brisée en ronds un peu plus grands que vos moules à tartelettes.

Étaler la pâte dans les moules et couper l'excédent si besoin. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette. Former une boule avec la pâte restante et l'étaler au rouleau à pâtisserie.

Découper des lanières à l'aide d'une roulette crantée.

Une fois que les oignons sont fondants, ajouter le chèvre frais en morceaux et le mélanger avec les oignons.

Fouetter l'œuf avec la crème fraîche, saler et poivrer. Ajouter l'œuf battu aux oignons hors du feu.

Déposer cette préparation dans les moules à tartes.

Recouvrir de la pâte de façon à former un quadrillage. Enfourner pour 35 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN  
TEMPS DE CUISSON : 1H5MN



Besoin d'une idée de recette ?

[esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits](http://esatco.cocagnebio.fr/cuisiner-nos-produits)