



# recette facile: Cookies au chocolat

## INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 24 COOKIES :

- 170 g de cassonade
- 215 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 135 g de beurre mou
- 1 œuf (à température ambiante)
- 115 g de noix de pécan (ou tout autre fruit sec) • 190 g de chocolat noir corsé

70%

- 115 g de chocolat au lait
- 1 belle pincée de fleur de sel

### **DÉROULÉ :**

Mélange bien la farine et la levure chimique. Hache grossièrement les deux chocolats et les noix de pécan.

Malaxe le beurre, le sucre et le sel. Ajoute l'œuf. Verse en pluie fine le mélange farine-levure chimique. Une fois que tu obtiens une pâte homogène, incorpore les chocolats et les noix de pécan. Mélange bien le tout pour répartir les parfums.

Forme à la main des boules de 40 g, puis aplatiss-les à environ 1,5cm d'épaisseur en prenant soin d'avoir des bords bien droits.

Préchauffe ton four à 220°C. Laisse reposer les cookies au réfrigérateur au moins 15 min pour que les matières grasses refroidissent. En enfournant un cookie bien froid, il se déformera moins à la cuisson.

Place les cookies sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Enfourne puis règle ton four à 190°C. Au bout de 6 min, fais pivoter ta plaque et laisse cuire à nouveau 6 min. Le cookie est bien cuit quand une belle couronne dorée se forme sur son contour. Déguste-le encore tiède.

**CHEF PÂTISSIER NICOLAS PACIELLO, HÔTEL BARRIÈRE LE FOUQUET'S  
PARIS**