

Recette cookies Michel et Augustin

Ingrédients

180 G de farine
1 oeuf
120 g de beurre pommade
7 g de levure chimique
150 g de sucre roux
5 g de sel de Guérande
70g de noisettes
160 g de chocolat (ou de petites de chocolat)

Préparation

1. Tamiser la farine et la levure. Ajoutez le sel et le sucre roux et mélangez.
2. Ajoutez l'oeuf entier battu et le beurre pommade en morceaux
3. Mélangez le tout à la main jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé.
4. Ajoutez le chocolat et les noisettes.

Utilisez du bon chocolat coupé en gros chunks si vous n'avez pas de pépites

5. Formez des boules.
Vous pouvez vous aider d'une cuillère à glace. Déposez-les sur une tôle recouverte de papier cuisson
6. Aplatissez les légèrement.
7. Faites cuire 13 minutes à 165°C.

Pour un coeur fondant 10 minutes suffisent

C'est prêt, dégustez !!!