



## **Cookies aux pépites de chocolat,**

de Pierre-Olivier Lenormand, « Le Casse-Noix », Paris - Goûts et Terroirs » 2013

---

*pour env. 14 cookies*

### **Ingrédients :**

110g de beurre (mou)  
1 œuf  
35g de sucre  
40g de sucre cassonade  
30 de sucre vergeoise  
225g de farine  
1 sachet de levure  
40g de pépites de chocolat  
25g de noix concassées  
25g de noisettes concassées

### **Ustensiles :**

1 planche à découper  
2 saladiers  
1 spatule  
une plaque de cuisson  
du papier de cuisson  
un couteau



### **Préparation :**

- Préchauffe le four à 180 °C
- Fais ramollir le beurre.
- Ecrase grossièrement les fruits secs
- Dans un saladier, mélange la farine et la levure.
- Dans un autre saladier, à l'aide d'une spatule, mélange : le beurre ramolli, le sucre, la cassonade et la vergeoise.
- Ajoute l'œuf. Mélange.
- Petit à petit, tout en remuant, incorpore le mélange de farine et de levure.
- Ajoute les pépites de chocolat, les noix et les noisettes concassées.
- Pétris la pâte avec tes mains.
- Avec tes mains, fais des boudins de 5 cm environ de diamètre.
- Puis coupe-les en rondelles.
- Mets du papier de cuisson sur la plaque du four et dispose les rondelles dessus.
- Glisse la plaque dans le four et fais cuire les cookies 8 min.

**Bonne dégustation !**

Tu veux partager ta réalisation avec nous ? Envoie-nous la photo de tes cookies avec ton prénom et ton âge à l'adresse [evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch](mailto:evelyne.pasquier@espace-gruyere.ch).