

cookies chocolat & noisettes

POUR QUI ? 18 enfants ou adultes

QUAND ? au goûter ou devant une série netflix bien emmitouflé sous la couette

POURQUOI ? parce que des cookies avec des bons produits, c'est encore meilleur

250 grammes de farine

**150 grammes de beurre demi-sel de la ferme de Borniambuc
un œuf et un jaune d'œuf de poule d'Etienne Godart**

**200 grammes de sucre non raffiné (rapadura, muscovado...)
une gousse de bonne vanille**

(vous pouvez vous en passer si vous n'en avez pas sous la main)

une tablette de chocolat du Pérou de nectar du nouveau monde

70 grammes de noisettes du Piémont

préchauffer le four à 160°C.

faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

une fois qu'il a refroidi, le fouetter avec le sucre.

ajouter l'œuf et le jaune d'œuf, ne pas faiblir et fouetter encore.

fendre la gousse de vanille en deux et prélever les grains, les ajouter au mélange.

ajouter la farine, et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

couper le chocolat et les noisettes au couteau et les ajouter dans la préparation.

faire comme tout le monde, goûter la pâte crue, puis former de petites boules et les déposer, bien espacées, sur une feuille de cuisson sur une plaque.

aplatir délicatement avec la paume de main et enfourner pour 15 à 17 minutes.

les sortir du four, ne pas tergiverser : ils doivent être encore fondants à l'intérieur !

les laisser refroidir, se contenir, puis les dévorer !