

RECETTE DES COOKIES TOUT CHOCO

LES PETITSMARSUS ET LA GRANDE VILLE
Benjamin Chaud

INGRÉDIENTS (pour une vingtaine de cookies)

1 tablette de chocolat dessert (au moins 50% de cacao)
60 g de beurre demi-sel (sinon du beurre doux en ajoutant une ½ cuillère à café de sel pour rehausser le goût du chocolat)
2 œufs
110 g de farine
160 g de cassonade (sinon sucre blond)
1 sachet de levure
150 g de chocolat au choix (blanc, lait, noir avec amandes, *Smarties*, *Carambar*... selon les goûts et les restes du placard) coupé en grosses pépites
(+ 50 g pour décorer avant cuisson)



1. Préchauffe le four à 160°C
2. Mélange la farine, la levure et le sel dans un saladier.



3. Fouette les œufs et la cassonade au fouet ou au batteur électrique.



4. Fait fondre le chocolat avec le beurre (dans une casserole ou au micro-onde).



5. Ajoute le chocolat fondu, puis la farine et remue bien.

RECETTE DES COOKIES TOUT CHOCO

LES PETITSMARSUS ET LA GRANDE VILLE
Benjamin Chaud



6. Ajouter enfin 150 g de chocolat noir coupé au couteau en grosses pépites.



7. Sur une plaque couverte de papier sulfurisé, réalise des dômes de pâte et recouvre de 50 g de pépites de chocolat pour la déco.



8. Enfourne à 160°C pendant 9/10 minutes. La surface va alors se craqueler. Les sortir avec une manique



9. Laisse refroidir avant de les décoller puis dispose les joliment.



10. Si tu n'as pas tout mangé, conserve les cookies dans une boîte en métal hermétique pour en profiter plus longtemps.