

# Cookie de déconfinement au chocolat

(Recette volée à ????)

## Composition

- 120 g de beurre pommade
- 120 g de cassonade
- 5 g de sel fin
- 1 gros œuf
- 250 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
- 75 g de chocolat blanc
- 75 g de chocolat au lait
- 75 g de noisettes torréfiées
- 75 g d'amandes torréfiées
- Fleur de sel

## Recette

- 1) Dans un saladier, travailler le beurre mou avec la cassonade.
- 2) Ajouter l'œuf et mélanger
- 3) Adjoindre la farine tamisée en pluie en mélangeant
- 4) Ajouter la levure chimique et le bicarbonate et bien travailler pour former une boule.
- 5) Étaler cette pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un papier de cuisson sur une épaisseur de 3 cm. Il n'est pas interdit d'utiliser un cercle à tarte, l'enlever avant cuisson.
- 6) Répartir sur la surface les carrés de chocolat, les amandes torréfiées au four et les noisettes également torréfiées. Saupoudrer de quelques grains de fleur de sel de **Guérande**.
- 7) Cuire à four assez chaud (180° - TH 6) pendant 10 à 15 minutes environ. Les bords doivent être bien dorés.