

Cookies au Chocolat

INGRÉDIENTS

100 g de chocolat noir
10 g de margarine végétale ou 20 g de beurre
1 gros oeuf
40 g de sucre en poudre
20 g de farine de riz
1 pincée de sel fin (fleur de sel si vous avez)
70 g de chocolat noir (ou 70 g de pépites de chocolat)

INSTRUCTIONS

1

Faites fondre 100 g de chocolat noir avec les 10 g de margarine végétale/beurre. Avant de continuer il faut que le chocolat fondu refroidisse, tout en étant encore liquide. Pour accélérer le processus, vous pouvez placer votre mélange au congélateur quelques minutes en remuant très régulièrement.

2

Préchauffez le four à 180°C (t6).

3

Battez l'œuf avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Vous pouvez utiliser un fouet électrique mais un fouet à main convient très bien.

4

Ajoutez le chocolat fondu (froid mais encore liquide) à votre préparation œuf/sucre et mélangez avec un fouet jusqu'à homogénéisation.

5

Ajoutez les 20 g de farine de riz et une pincée de fleur de sel. Le sel est un exhausteur de goût et va apporter une touche gourmande que j'aime beaucoup !

6

Mélangez bien et ajoutez les 70 g de chocolat noir restant, que vous aurez préalablement concassés pour former des pépites.

7

Placez votre saladier 5 minutes au réfrigérateur.

8

Garnissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. À l'aide d'une petite cuillère, déposez des tas d'environ 4 cm de largeur.

Si votre pâte est encore trop liquide, ajoutez de la farine de riz ou placez votre préparation quelques minutes au réfrigérateur.

9

Enfournez pour 8 minutes à 180°C (t6).

Miam!

Retirez la plaque du four et laissez les cookies refroidir sur la plaque. Réga