

### COOKIES AUX PEPITES DE CHOCOLAT

#### Ingrédients:

- 114 g de beurre demi-sel mou
- 220 g de farine
- 1 œuf
- 3 CS de sucre vanillé maison (c'est tout bête, il suffit de mixer une gousse de vanille avec du sucre)
- 100 g de sucre roux
- 100 g de vergeoise (la vraie, celle du ch'nord, bien moelleuse)
- 1/2 cc de bicarbonate de soude
- 1/2 cc de levure
- 1 dosette de nescafé
- 100 à 150 g de chocolat noir spécial dessert (selon les goûts)

#### Préparation:

1. Préparer tous les ingrédients avant de mélanger. Tamiser la farine et la levure. Mixer au robot muni d'un couteau le chocolat noir pour obtenir des éclats (ou utiliser des pépites déjà toutes prêtes).
2. Préchauffer le four à 140°C.
3. Verser dans un saladier le beurre, les sucres. Mélanger avec les doigts jusqu'à obtenir un mélange homogène.
4. Ajouter l'œuf, le café instantané. Continuer à mélanger avec les doigts.
5. Ajouter les poudres et mélanger jusqu'à ce qu'elles soient bien incorporées.
6. Ajouter les pépites de chocolat.
7. Façonner des petites boules avec les mains, en prenant l'équivalent d'une cuillère à soupe de préparation pour chacune. Les écraser légèrement et les placer sur un tapis en silicone (ou à défaut sur une plaque préalablement recouverte de papier sulfurisé)
8. Enfourner pour 20 minutes. Déposer sur une grille à la sortie du four.

Remarque: vous pouvez remplacer une partie du chocolat par des éclats de noisettes (50 g de noisettes et 50 à 100g de chocolat)