

# Cookies au potiron et pépites de chocolat



Pour une vingtaine de cookies :

100 g de potiron épluché

225 g de farine

1/2 CC de levure

90 g de beurre 1/2 sel mou

150 g (50 + 100 g) de sucre + 50 g de cassonade

1 œuf

1 orange

75 g de pépites de chocolat

\*\*\*\*\*

- Presser l'orange et en réserver le jus.
- Eplucher le potiron et le couper en petits dés (environ 1 cm). Mettre les dés de potiron dans une casserole et les saupoudrer avec 50 g de sucre. Verser le jus d'orange et faire cuire à feu doux, en remuant régulièrement, jusqu'à caramélisation du potiron. Il ne doit plus rester de liquide.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Fouetter le beurre mou avec 100 g de sucre en poudre et la cassonade. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Ajouter 2/3 des pépites de chocolat et des dés de potiron caramélisés.
- Ajouter la farine et la levure et bien mélanger.
- Former des petites boules de pâtes (de la taille d'une grosse noix), les disposer sur une plaque à four, recouverte de papier cuisson et les aplatir légèrement. Disposer le reste des pépites de chocolat et de potiron par-dessus et enfourner pour 12 minutes.
- Attendre un peu avant de les décoller de la plaque, car ils sont encore mous à la sortie du four.

BET  
Sandra