

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

COOKIES AU BLE NOIR, **noix de pécan et chocolat**

En rentrant de Bretagne, le sarrasin a fait partie de mes recettes mais pourquoi donc ?

Cookies au blé noir, noix de pécan et chocolat

INGRÉDIENTS

Pour la pâte à cookies

- 75 g de chocolat noir en tablette
- 60 g de noix de pécan
- 200 g de farine de blé noir (sarrasin)
- 70 g de sucre cassonade
- 5 g de levure chimique (sans gluten)
- 1 gros œuf
- 40 g de miel d'oranger
- 125 g de beurre doux
- 2 pincée(s) de gros sel de Guérande

PRÉPARATION

POUR LA PÂTE À COOKIES

Casser le chocolat en carrés.

Dans le bol, hacher le chocolat et les noix de pécan pendant 15 secondes – vitesse 6.

Ajouter la farine, le sucre, la levure, l'œuf, le miel, le beurre froid coupé en petits dés, le sel.

Mélanger 30 secondes – vitesse 3.

Pétrir 1 minute 30 – fonction Pétrissage. (racler avec la spatule en même temps).

POUR LE DRESSAGE ET LA CUISSON

Préchauffer le four à 200°C. Placer la toile Cookies sur la plaque alu perforée.

Sortir la pâte du bol et mettre dans la poche à douille jetable (sans douille).

Dresser sur la toile de cuisson Cookies.

Facultatif :

Déposer des morceaux de chocolat concassé ou des pépites, les enfoncer légèrement sur les cookies. Cuire 10 minutes à 200°C. (3 cuissons)

Laisser refroidir 5 minutes avant de décoller de la toile Cookie pour les placer sur la gille pâtisserie pour complet refroidissement.

<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/cookies-au-ble-noir-noix-de-pecan-et-chocolat>

(<http://www.autourdematable.com/archives/2018/03/21/39015967.html>)

