

## Cookies au chocolat blanc, pistaches et fruits rouges



*Ingrédients* pour une vingtaine de cookies :

- 90 g de beurre mou
- 40 g de sucre en poudre
- 40 g de sucre *muscovado* (sucre roux)
- 1 oeuf
- 175 g de farine
- 1 pincée de bicarbonate ou de levure chimique
- 2 cuillères de pâte de pistaches
- 90 g de chocolat blanc
- quelques fruits rouges

Mélangez les sucres et le beurre mou afin d'obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'oeuf et la pâte de pistaches. Continuez de mélanger. Versez la farine tamisée et le bicarbonate.

Concassez le chocolat blanc en petits morceaux ou utilisez du chocolat en pépites. Ajoutez-le à la préparation. Mélangez bien.

Préchauffez votre four à 180°. Posez une toile Silpat ou une feuille de papier sulfurisé sur une plaque et disposez de petits tas espacés de 5 cm environ. Posez quelques fruits rouges dessus. (J'ai utilisé un mélange de fruits rouges surgelés, dans ce cas inutile de les décongeler avant). Mettez-les, le temps du préchauffage, au réfrigérateur afin qu'ils ne s'étalent pas trop à la cuisson.

Enfournez 12 minutes environ. Laissez refroidir sur une grille. Même s'ils sont encore mous à la sortie du four ils vont durcir en refroidissant.