



Outrageous chocolate cookies de Martha Stewart

Pour environ 24 cookies :

- 220 g de chocolat noir minimum 60 % de cacao
- 55 g de beurre
- 85 g de farine
- 1/2 càc de levure chimique
- 1/2 càc de sel
- 2 oeufs
- 160 g de sucre roux (120 g)
- 300 g de pépites de chocolat noir minimum 60 % de cacao (150 g)

Préchauffer le four à 160°C.

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou à feu très doux.

Mélanger la farine, la levure et le sel dans un saladier.

Battre au robot ou avec un batteur électrique les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Y ajouter le chocolat fondu puis la farine. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.

Sur la plaque du four recouverte de papier cuisson, déposer des tas de pâte à l'aide d'une cuillère de 2 à 3 cm de diamètre en les espaçant. Il faudra donc faire plusieurs fournées.

Cuire 10 à 13 minutes. Les cookies vont un peu s'étaler, leur surface va se craqueler, ils sont encore mous au toucher mais c'est normal. Ne pas prolonger la cuisson, les cookies vont durcir en refroidissant.

Conserver dans une boîte en fer.