



≡ RECETTE SUCRÉE ≡

COOKIES GÉANTS AU CHOCOLAT ET NOIX DE PÉCAN

⌚ 15 MINUTES

🕒 13 MINUTES

🍪 6 COOKIES

INGRÉDIENTS

180 g de farine de blé semi-complet (T80)
115 g de margarine végétale
100 g de sucre de canne complet (rapadura)
40 g de sucre de bouleau (ou de sucre blanc)
25 g de beurre d'amande
20 g d'arrow-root ou de fécule de maïs
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1/2 cuillère à café de sel
140 grammes de chocolat noir
70 grammes de noix de pécan

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

Commencer par découper la margarine végétale en morceaux. La placer dans un saladier ou dans le bol d'un robot de cuisine. Ajouter le sucre de canne et le sucre blanc, puis battre au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporer ensuite le beurre d'amande et mélanger à nouveau.

Lorsque la pâte est lisse, ajouter la farine, l'arrow-root ou la fécule de maïs, le bicarbonate de soude et le sel. Mélanger au fouet ou à l'aide d'une spatule en bois, jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse et parfaitement homogène.

Hacher grossièrement les noix de pesant. Découper le chocolat noir de sorte à obtenir des petits morceaux. Les ajouter ensuite à la pâte et mélanger une dernière fois.

Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, répartir la pâte à cookies. L'objectif est d'obtenir 6 gros cookies ; former 6 boules de pâte et les déposer sur la plaque en les espaçant bien les unes des autres (car la pâte va s'étendre durant la cuisson).

Enfourner ensuite pour 13 minutes, ni plus, ni moins.

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, sortir les cookies du four et les laisser entièrement refroidir avant de les manipuler et de les déguster.

