

Cookies noisette chocolat

150g de farine

1 oeuf

80g de sucre en poudre

1 cuillère à soupe de sirop d'érable

120g de beurre

1 pincée de sel

100g de noisette

60g de chocolat haché grossièrement.

Faire torréfier les noisettes soit au four soit dans un poêle puis les hacher avec le mixeur

Mettre le beurre le sucre la farine l'oeuf et les noisettes dans le robot et bien mélanger jusqu'à ce que l'on obtienne une pâte molle. Ajouter alors le sirop d'érable et le chocolat haché et bien mélanger avec une spatule. Mettre à reposer 40 minutes au congélateur. Prélever des boules de pâte de même poids et les façonner en boudin que l'on creuse au centre.

Enfourner 15 min dans un four préchauffé à 160 °c, à la sortie du four laisser refroidir sur une grille.