

Cookies au beurre noisette, chocolat noir & fleur de sel

Préparation : 15 min · Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 110g de beurre
- 110g de sucre muscovado ou vergeoise brune
- 25g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 5g d'extrait de vanille
- 175g de farine T55
- 2g de sel
- 2g de levure chimique
- 190g de chocolat noir
- Fleur de sel

Préparation

1. Commencez par préparer le beurre noisette : faites fondre le beurre dans une casserole, puis poursuivez la cuisson à feu doux jusqu'à avoir un beurre légèrement bruni, avec une odeur de noisette. Laissez refroidir.
2. Mélangez ensuite le beurre noisette refroidi avec les sucres et la vanille.
3. Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf, puis les ingrédients secs : la farine, la levure et le sel.
4. Terminez en incorporant le chocolat noir haché en morceaux.
5. Formez douze boules de cookies, disposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, ajoutez un peu de fleur de sel. Laissez-les reposer 20 minutes au réfrigérateur.
6. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°C. Enfournez pour 10 minutes de cuisson, puis laissez tiédir avant de vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com