



RECETTE AVEC



COOKIES AU SARRASIN



COOKIES AU SARRASIN

## INGRÉDIENTS

- 70 g de farine de Sarrasin Mélissa
- 80 g de farine Mélissa Nature
- 1 œuf
- 80 g de beurre  $\frac{1}{2}$  sel
- 80 g de vergeoise brune (ou sucre brun)
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de noix
- 50 g de raisins secs
- 1 cuillère à café de levure

Préparation : 40 min

8 parts

Cuisson : 15 min

1. Avec un grand couteau, concasser les noix et couper le chocolat en grosses pépites.
  2. Mélanger le beurre et la vergeoise avec un mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène. Incorporer l'œuf. Mixer à nouveau. Ajouter en une seule fois les farines, la levure, les noix, le chocolat et les raisins. Mélanger rapidement à la cuillère.
  3. Former environ 24 boules de la taille d'une noix, les disposer sur un plateau, les aplatir légèrement et les réserver une demi-heure au congélateur.
  4. Au bout de vingt minutes, préchauffer le four sur 180°C. Lorsque le four est chaud, faire cuire une première fournée pendant 15 minutes en répartissant les petites boules aplaties sur un film en silicone ou du papier sulfurisé posé sur la plaque du four. Laisser la moitié des cookies en attente dans le congélateur.
- Pour finir**
5. Attendre deux minutes avant de décoller les premiers cookies. Recommencer l'opération une deuxième fois et laisser refroidir les petits gâteaux sur une grille.