



COOKIES A LA FLEUR DE SEL NOISETTES PERLES CRAQUANTES



Pour une trentaine de cookies : 150g de beurre pommade, 100g de muscovado, 50g de blond de canne, 5g de fleur de sel, 2cs de vanille liquide, 175g de farine T65, 5g de bicarbonate, 30g de bon cacao, 150g de perles craquantes, 100g de noisettes piémont grillées pelées et grossièrement concassées.

Dans le bol du robot muni de la feuille, mélangez le beurre pommade, le muscovado, le blond de canne, la fleur de sel et la vanille. Quand le mélange est homogène ajoutez la farine tamisée avec le cacao et le bicarbonate. Incorporez à la main les noisettes et les perles.

Divisez la pâte en 2 et à l'aide d'un film alimentaire faites 2 boudins bien réguliers. Laissez-les durcir 15min au congélateur voire une nuit au réfrigérateur si vous n'êtes pas dans l'urgence.

Découpez des rondelles d'un petit cm d'épaisseur et faites-les cuire 10mn environ à 180° chaleur tournante sur un tapis silpat ou sur une plaque antiadhésive. Les cookies doivent être moelleux à la sortie du four.