

COOKIES AU CHOCOLAT ET AU PIMENT

28 COOKIES

150 g de beurre

75 g de sucre

¼ CC de sel

1 œuf

1 CS de cacao en poudre

100 g de chocolat noir
grossièrement haché

75 g de noix de cajou
grossièrement hachées,
torréfiées et refroidies

2 piments rouges
épépinés et hachés finement

150 g de farine blanche

½ CC de levure chimique

Dans un récipient, travailler le beurre en pommade. Ajouter le sucre et le sel. Incorporer l'œuf et continuer à mélanger jusqu'à obtenir une masse claire. Ajouter le cacao en poudre, mélanger encore un peu. Incorporer le chocolat, les noix et les piments. Incorporer la farine et la levure chimique. Sur des plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé, déposer ½ CS de pâte en laissant suffisamment d'espace entre deux boules. Aplatir un peu les cookies.

CUISSON

Env. 10 min par plaque, dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Les cookies doivent être encore un peu mous à la sortie du four. Les sortir du four, les saupoudrer d'un peu de fleur de sel et les laisser refroidir sur une grille.

