DES HALLES ET DES GOURMETS

La recette

Cookies

aux flocons d'avoine & pépites de chocolat Michel Cluizel

GOURMANDISE • FACILE

Pour :	15 gros cookies
Préparation :	10 min
Cuisson :	20 min

Illustrations DR - Des Halles et des Gourmets & Pixabay. Pour votre santé, bougez plus. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique.

Ingrédients

- 125g de farine
- 11g de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 220g de beurre demi-sel
- 250g de cassonade
- 2 œufs
- 300g de flocons d'avoine
- 240g de pépites de chocolat

Facultatif :

- 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Le petit plus de...

Stéphanie — Épicerie fine

« Les pépites de chocolat de chez **Michel Cluizel** sont fantastiques pour cette recette ! »

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel, puis réserver.

Battre le beurre avec la cassonade jusqu'à obtenir un mélange léger, puis y ajouter les œufs (et l'extrait de vanille), et continuer à travailler la pâte.

Incorporer le mélange de farine, poudre à lever et sel, à l'aide d'une spatule.

Ajouter ensuite les flocons d'avoine et les pépites de chocolat.

Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé. Former des boules avec la pâte, et les espacer d'au moins 5cm les unes des autres. Enfourner pour 15 à 20min, en fonction de la taille des cookies (plutôt 20min pour des gros cookies, plutôt 15 pour des petits !)

A la fin de la cuisson, sortir les cookies du four et les laisser reposer 2 min sur la plaque; puis les transférer sur une grille afin qu'ils refroidissent un peu avant de se régaler !

Astuce : conserver les cookies dans une boite en verre hermétique pour conserver leur croquant !