

Cookies sablés poussinets



-Shopping : pour 30 biscuits environ

- 300 g de farine T55
- 1 cc de levure chimique), soit 0.5 sachet (5,5g)
- 75g de sucre roux
- 75 g de sucre semoule
- 150g de beurre demi-sel bien mou (ou beurre doux + 2 pincées de sel)
- 4 jaunes d'œufs
- 1cc de vanille liquide
- 150g de chocolat noir (pépites ou chunks)
- 1 pincée de fleur de sel

In process :

- Préchauffez le four à 185°.
- Mélangez le beurre très mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.
- Ajoutez l'œuf, la vanille liquide et éventuellement le sel.
- Tamisez la farine et la levure, l'incorporer à la préparation. Rajoutez le chocolat.
- Mélangez sans trop travailler puis faire des petits tas assez espacés à l'aide de 2 cuillères sur du papier sulfurisé ou un tapis silicone. **Attention, cette pâte ne s'étalera presque pas à la cuisson.**
- Faites cuire 10/15 min environ, les bords sont dorés mais le biscuit est encore mou au toucher.
- Laisser refroidir.

N'hésitez pas à varier le chocolat, et à rajouter quelques fruits secs !