

# *Cookies complets aux graines*

## *Pour une dizaine de cookies*

*90g de farine complète*

*90g de farine de seigle*

*1 cuil à café de bicarbonate*

*100g de cassonade*

*30g de poudre d'amande*

*100g de beurre*

*1 œuf*

*40g de flocon d'avoine*

*2 cuil à soupe de graine de nigelle*

*2 cuil à soupe de graines de lin*

*1 cuil à soupe de graines de cumin*

*50g de pépites de chocolat noir*

Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.

Mélangez les farines avec le bicarbonate, ajoutez la cassonade puis le beurre et l'œuf. Quand la pâte est homogène incorporez les flocons d'avoine, les graines et les pépites de chocolat.

Formez des petites boules de pâtes, déposez-les sur deux plaques de four recouverte de papier cuisson et aplatissez-les avec la paume de la main.

Enfournez à 180°C pendant 8 minutes.