***Cookies au chocolat, noisettes et abricots***

***Pour une dizaine de cookies***

200g de farine

1 pointe de couteau de bicarbonate

1 œuf

100g de beurre

70g de chocolat noir

30g de chocolat au lait

95g de cassonade

70g de d'abricots sec

60g de noix de pécan

Faites fondre les chocolats avec le beurre.

Concassez les noix de pécan et coupez les abricots secs en petits morceaux.

Fouettez l’œuf avec la cassonade pour le faire blanchir, incorporez la farine, le bicarbonate, le mélange beurre-chocolat puis les morceaux d'abricots et les noix de pécan concassées.

Filmez la pâte obtenue et laissez-la reposer au frais pendant 1h.

Préchauffez le four à 180°C.

Formez des petites boules de pâtes déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson, aplatissez-les et enfournez à 180°c pendant 10 à 12 minutes selon votre four.