

Cookies au Petit Épeautre Noisettes et Azélia

@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - Toute reproduction interdite, tous droits réservés. Visuels non contractuels.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Recette calculée pour
15 cookies environ

COOKIES AU PETIT ÉPEAUTRE NOISETTES ET AZÉLIA

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

SABLÉ DE BASE

70 g Beurre
70 g Cassonade
70 g Poudre de noisette
70 g Farine complète
de Petit Epeautre

SABLÉ DE BASE

Mélanger la cassonade, la poudre de noisette et la farine. Ajouter le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Détailler en petits morceaux et cuire à 160°C pendant 14 minutes. Laisser refroidir.

PÂTE À COOKIES

250 g Sablé de base
180 g Chocolat AZÉLIA 35%
20 g Beurre fondu
120 g Petits flocons
d'avoine torréfiés
80 g Noisettes hachées torréfiées
1 Gousse de vanille

PÂTE À COOKIES

Mélanger tous les ingrédients nécessaires pour la pâte à cookies. Déposer des cookies d'environ 45 g sur une plaque, sans trop tasser, et laisser cristalliser au frais.